

Pizza-Schmetterling

Interessant angerichtete Pizza-Varianten

etwa 2 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

8 Zweige frische Petersilie
2 Scheiben Schnittkäse, z. B.
Gouda
4 Mini-Mozzarella-Kugeln
4 Cocktailtomaten

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Zubereiten:

Petersilienzweige waschen und gut abtropfen lassen. Käsescheiben halbieren und schräg einrollen. Mozzarella-Kugeln abtropfen lassen und halbieren. Tomaten waschen und ebenfalls halbieren. Auf die Salame Pizzen die halbierten Mozzarella-Kugeln anrichten und anschließend die 4 Pizzen nach Packungsanleitung backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 9 Min.

- 3 Pizzen halbieren und zusammen mit den Käserollen und den Petersilienzweigen zu Schmetterlingen anrichten. Die Mozzarella-Schmetterlinge mit halbierten Cocktailtomaten dekorieren und warm servieren.