

SCHNELLE PIZZAHÄPPCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 P Fertig-Pizzateig
- 1 P passierte Tomaten
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Salami
- 150 g Schinken
- etwas Käse gerieben

Zubereitung:

Ofen auf 200° vorheizen.

Den Pizzateig nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Salami und den Schinken kleinwürfelig schneiden. Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Aus dem ausgerollten Pizzateig werden mit einer runden Ausstechform kleine Kreise ausgestochen. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Tomatensauce, Salamistücken und Schinkenwürfeln belegen. Abschließend mit Käse bestreuen. Ca. 15 Minuten goldbraun backen.