

Spezialitads dal Grischun



PIZZETTE

Pizzette mit dreierlei Belägen und minipic: Ein Feuerwerk an Geschmack

Zutaten (20 Stück)

- ca. 500g Pizzateig, eckig ausgewallt
- Olivenöl zum Bepinseln

Belag 1

- 250g gehackte Tomaten aus der Dose, abgetropft
- frischer Rosmarin
- minipic, in Stücke geschnitten
- Parmesanstückchen

Belag 2

- grüne Olivenpaste
- minipic, in Stücke geschnitten
- Petersilienblättchen

Belag 3

- Antipasto-Gemüse, z. B. Auberginen, Zucchini, im Ofen geröstet oder fertig gekauft (in Öl eingelegt), gut abgetropft
- Mozzarelline, abgetropft
- minipic, in Stücke geschnitten
- Basilikumblätter

Zubereitung

- Teig mit Backpapier auf ein Blech legen. Backofen auf 240°C vorheizen.
- Aus dem Teig Rondellen von 8 cm Ø ausstechen. Teig mit Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel dicht einstechen.
- In der Mitte des Ofens 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Rondellen auslösen (Zwischenstücke so als Snack servieren).
- Belag 1: Teigrondellen mit Tomaten, Rosmarin, minipic und Käse belegen, mit Zahnstochern feststecken.
- Belag 2: Teigrondellen mit Olivenpaste, minipic und Petersilie belegen, mit Zahnstochern feststecken.
- Belag 3: Teigrondellen mit Gemüse, Mozzarelline, minipic und Basilikum belegen, mit Zahnstochern feststecken.



SURSELVA



minipic