Mini-Pizza Provençale

Mit diesem schönen Rezept für Mini-Pizza Provençale kann man seine Gäste beeindrucken und verwöhnen. Mit Rucola oder Basilikum garniert wirken sie optisch noch ansprechender.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

240 g	Pizzateig
1 Packung	Frischkäse (mit Kräutergeschmack)
160 g	Kirschtomaten
50 g	Rucola
70 g	Speckwürfel
25 g	Pinienkerne (geröstet)
1 Prise	Pfeffer (bunt)

Zubereitung

1. Die **Mini-Pizza Provençale** ist schnell und leicht zuzubereiten. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Pizzateig ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von jeweils ca. 10 cm ausstechen. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Frischkäse bestreichen.

2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Auf den Pizzen verteilen. Pinienkerne und Speckwürfel darüber streuen und mit Pfeffer würzen. Im Backofen

15-20 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit Rucola waschen, putzen und trocken tupfen. Auf den heißen Pizzen verteilen und servieren.

Tipp

Die Mini-Pizza Provençale vor dem Backen mit italienischem Schinken belegen.