Pizza á la Caprese

ZEIT	25 min
ZUTATEN	5 Stück
MACHT	2 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 400g-Glas Mirácoli™ Pasta-Sauce Kräuter
- 4 kleine Tomaten
- 100g Mini-Mozzarella
- 1 Pizzateig (selbstgemacht oder Kühlprodukt)
- ½ Bund Basilikum

Zubereitung Mirácoli™

1. Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tomaten in Scheiben schneiden. Mini-Mozzarella halbieren.
2. Pizzateig ausrollen. Mit einem Messer zunächst vorsichtig zwei Herzen einritzen, dann am Rand entlang ausschneiden. Teigreste entfernen und die Herzen mit Backpapier auf ein Backblech legen. Es passen beide Herzen nebeneinander, wenn eins “auf dem Kopf” liegt.
3. Pizza-Herzen mit Mirácoli™ Pasta-Sauce bestreichen. Mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen und im Ofen im unteren Drittel ca 15 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Mit frischen Basilikumblättern bestreuen und genießen.

Tipp: Die Teigreste kannst du verkneten und zu Minipizzen ausrollen. Wie die Herzen belegen und im Ofen backen.

Natürlich kannst du den Pizzateig auch selbst machen. Ein einfaches Grundrezept sind 400g Mehl, 1 Packung Trockenhefe, 1-2 TL Salz, 3 EL Olivenöl und 250ml lauwarmes Wasser: Mehl und Hefe mischen, alles verkneten, 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Herz

Brennwert	2446 kJ /584 kcal
Eiweiß	25 g
Kohlenhydrate	80 g
Fett	18 g

Weitere Rezepte

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

Zeit

20 min

Zutaten

4 Stück

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL: *https://www.miracoli.de/rezepte/pizza-a-la-caprese*