

Kleine Pizzen mit Sardellen

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 4 Personen

2		Rollen fertiger Blätterteig
4		Tomaten
1	Dose	Pelati-Tomaten
2	Essl.	Gehackte schwarze Oliven
2	Kugeln	Mozzarella
10		Sardellenfilets
	Etwas	Butter
1		Gelber Paprika (feinwürfelig Geschnitten)
		Frischer Oregano
1	Essl.	Gehacktes Basilikum
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl

Anleitung:

Tomatenhaut kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen, danach herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Haut abziehen, Tomaten halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch kleinwürfelig schneiden. Sardellenfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mozzarella kleinwürfelig schneiden.

Blätterteig ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. Teigkreise auf ein Blech legen und mit einer Gabel einstechen.

Pelati-Tomaten abseihen und grob hacken. Gemeinsam mit dem Tomatenconcassé auf dem Blätterteig verteilen (äußeren Rand von 1 cm frei lassen). Sardellen, Oliven, Paprika, gehackten Oregano und Basilikum auf den Tomaten verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt die Mozzarellawürfel darüberstreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Pizzen im auf 230 °C vorgeheizten Rohr etwa 10 Minuten backen. Sofort servieren.

Getränk: Grüner Veltliner