

Minipizza mit Blätterteig

Kategorien: Snack, Gebäck, Pikant, Pizza

Zutaten für: 1 Blech

1	Pack.	Blätterteig
1		3 cm dicke Scheibe Ziegenkäserolle
1		Schälchen schwarze Oliven (100 g)
3		Anchovis
1/2	Dose	Pizzatomaten
4	Zweige	Basilikum (nur die Blätter)
1	Prise	Zucker
1		Peperoncino
1	klein.	Prise Salz, Pfeffer
1		Rosmarinzweig (frisch) Olivenöl

Anleitung:

Blätterteigplatten ausgebreitet auftauen lassen, leicht ausrollen und in 4x3 cm grosse Rechtecke schneiden. Auf ein Blech, mit Backpapier belegt, mit leichtem Abstand auflegen. Pizzatomaten zwischenzeitlich mit Basilikum, Zucker, Salz, Pfeffer und entkernter, kleingehackter Peperoncino gewürzt, dick einkochen lassen*. Anchovis kleinhacken unterrühren. Abkühlen lassen. Ziegenkäse mit einer Gabel grob zerdrücken. Rosmarinnadeln abzupfen kleinhacken.

Teigplättchen mit einem TL mittig mit einem kleinen Klacks Tomatencoulis versehen. Ziegenkäsebrösel darauf streuen. Eine Olive auflegen und nur ein wenig Rosmarin drüber streuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Im Ofen knusprig fluffig backen.

*)Wer mag, kann noch Knoblauch in den Tomatencoulis geben.