



Mini Pizzen von Kitchenachim

Für 6-8 Pizzen brauchst du:

1 Blätterteig
12 Honigtomaten
20 Gemischte Oliven entkernt
75g Fetakäse
Olivenöl
1 Ei
Frischen Rosmarin

Zubereitung:

Blätterteig in 8 gleich große Stücke schneiden und mit der Gabel etwas einstechen.

Die Honigtomaten waschen, halbieren und jeweils 3 Hälften auf den Blätterteig verteilen. Jetzt jeweils 2-3 Oliven draufsetzen und den Fetakäse drüber bröseln. Mit Olivenöl beträufeln und etwas Rosmarin drüber streuen. Die Ränder der Pizzen mit den Fingern etwas einrollen und zusammendrücken. Die Ränder mit Ei bepinseln und für ca. 15 Minuten (je nach Ofen) bei 200 Grad Celsius Umluft backen.

Die fertigen Pizzen zusammen mit Wein und ein paar Honigtomaten zum Snacken in einem Picknick Korb legen.

Lass es dir schmecken!