



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!