

Mini-Pizza auf Blätterteigbasis



Zutaten für 4-6 Pizzas:

1 frischer Blätterteig aus dem Kühlregal, ca. 300 g

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 ml passierte Tomaten

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

1 TL frische Thymianblättchen

150 g Thunfisch naturell

100 g geriebener Mozzarella

2-3 EL Kapern

4-6 Kirschtomaten (optional)

1. Zwiebel sehr fein würfeln, Öl in einer Kasserolle erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch schälen und dazupressen. Passierte Tomaten zugeben und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen und etwa 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln.

2. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und Teig auf Backpapier ausbreiten. Mit einer geeigneten Form runde Stücke von ca. 12 cm ausstechen. Geschnittene Stückchen auf ein neues Backpapier mit genügend Abstand verteilen.

3. Stückchen dünn mit der Tomatensauce bestreichen.

Thunfisch fein zerpflücken und darauf verteilen. Auf jedes Stück einige Kapern geben und vorwiegend in der Mitte mit reichlich geriebenem Mozzarella bestreuen.

4. Backblech in die mittlere Leiste einschieben, Backofen auf 200° vorheizen und Mini-Pizzas ca. 15-17 Minuten backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Varianten:

Den Belag kann man wie bei Pizzas variieren: Gekochter Schinken, Pilze, schwarze Oliven, halbierte Kirschtomaten, etc.

Wer es noch würziger mag, mischt den Mozzarella mit geriebenem Parmesan.

Hinweise:

Die Mini-Pizzas kann man gut vorbereiten. Wenn die Gäste eingetroffen sind, nochmals kurz im Backofen bei 150° erwärmen.

Übrig gebliebene Stückchen kann man am nächsten Tag kalt genießen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Partygerichte, warme Häppchen, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 15.01.2023