

# bigla 4seasons

## Mini Gemüsepizzen



Rezeptidee und Bild von Swissmilk.ch

### Belag:

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 – 2 Knoblauchzehen, gehobelt
- Butter, flüssig
- 250 g Schweizer Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- ½ Bund Basilikum Blättchen, Pizzagewürz, Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter zum Dämpfen
- 800 g Tomaten geschält, entkernt, gewürfelt
- ½ TL Zucker
- 300 g Gemüse, z. B. Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, gerüstet, fein gehobelt

### Teig:

- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Hefe zerbröckelt
- 2,75 dl Wasser
- 3 EL Öl
- (oder 700g Fertig-Pizzateig)
- Backpapier für die Bleche

### 1.

**Teig:** Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe mit dem Wasser anrühren, mit dem Öl hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

### 2.

**Belag:** Knoblauch in Butter andämpfen. Tomaten dazugeben, mitdämpfen. Zucker beifügen, würzen. Unbedeckt 15-20 Minuten zu einer dicklichen Sauce köcheln, leicht auskühlen lassen.

### 3.

Teig in 4-8 Stücke teilen, auf wenig Mehl rund auswallen. Die vorbereiteten Bleche damit belegen.

### 4.

Tomatensauce darauf verteilen. Gemüse und Knoblauch mit den 2 EL Butter mischen, mit Mozzarella verteilen und das Pizzagewürz darauf streuen.

### 5.

Auf der untersten Rille des auf 230°C vorgeheizten Ofens 12-16 Minuten backen. Basilikum darauf verteilen, würzen, sofort servieren.

### 1 Portion enthält:

Energie: 2830kJ | 676kcal | Fett: 28g  
Kohlenhydrate: 80g | Eiweiss: 24g