

Mini-Pizzen aus Blätterteig

Beim Pizza-Workshop im Küchenstudio von EP: Austria in Wiener Neudorf bereiteten wir 3 verschiedene Pizzen zu. Eine Variante darunter waren neben der Vollkornpizza und der Pizza Fritta die Mini-Pizzen aus Blätterteig auch Pizzette genannt.

Sie bieten sich wunderbar als Vorspeise oder als Mitbringsel zu einer Party an. Die Pizzette werden in kürzester Zeit zubereitet, schmecken köstlich und können je nach Geschmack belegt werden. Hier präsentiere ich euch meine Lieblingsvarianten.

Hier findet ihr den Beitrag zu einem weiteren Workshop, bei dem wir ein italienisches Menü zubereitet haben: Workshop Cena Italiana.



Zutaten (Für 30 Mini-Pizzen aus Blätterteig):

- 2 Pkg. Blätterteig
- 1 Ei

Variante 1: Margherita

- Eine Flasche Tomatensoße
- Eine Packung Mozzarella

Variante 2: La Marinara

- Eine Flasche Tomatensoße
- Ein Glas entsteinte Oliven
- Ein Glas Kapern

Variante 3: Brokkoli und Scamorza

- 1 Brokkoli
- 1 Scamorza

1. Brokkoliröschen in einem Topf mit gesalzenem Wasser kurz bissfest kochen, abseihen und auskühlen lassen.
2. Ein Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, Tomatensoße in einer anderen Schüssel mit etwas Öl, Origano und Salz vorbereiten. Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
3. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und Kreise ausstechen. Mit der Gabel mehrmals einstechen und mit Ei bestreichen.
4. Für die erste Variante verteilt ihr in der Mitte etwas Tomatensoße und darauf die Mozzarellastücke.
5. Bei der zweiten Variante verteilt ihr in der Mitte etwas Tomatensoße und darauf pro Stück 1-2 Oliven und ein Stück Kaper.
6. Für die 3. Variante kommt etwas Scamorza in die Mitte und darauf ein Brokkoliröschen.

7. Mini-Pizzen aus Blätterteig im vorgeheizten Backofen
10-15 Minuten bei 180 Grad gold-gelb backen.

Viel Freude mit den Mini-Pizzen aus Blätterteig

Die Fotos in diesem Beitrag wurden freundlicherweise von EP:
Austria zur Verfügung gestellt (©EP:).