



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## PIZZA-MUFFINS

Rezept/Foto von Fooby.ch



### Teig

1 rechteckig ausgewalzter Pizzateig (ca. 25 x 38 cm)

### Füllung

120 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut

90 g Crème fraîche

2 Prisen Salz

12 Cherry-Tomaten

2 Prisen Salz

wenig

Pfeffer

4 Mozzarella-Sticks, in je 6 Stücke geschnitten

### Backen

1 TL Oreganoblättchen

### Teig

Teig in 8 gleich grosse Stücke von je ca. 9 x 12 cm schneiden.

Teigstücke ins vorbereitete Muffinsblech legen.

### Füllung

Erbsli und Crème fraîche mischen, salzen, in die Vertiefungen verteilen.

Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf die Erbsli legen, würzen. Mozzarella darauf verteilen.

### Backen

Ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Oreganoblättchen darüberstreuen