



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

PIZZA-MUFFINS

Rezept/Foto von Fooby.ch



Teig

1 rechteckig ausgewallter 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 × 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