

# -KRIMINELL GUTES BAND-CATERING-

## 12 VERDÄCHTIGE MINI-PIZZEN

Für 12 Mini-Pizzen

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 10 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

### Zutaten:

12 Mini-Pizzaböden (ca. 10 cm Durchmesser)

120 ml Tomatensauce oder Pizzasauce

200g Geriebener Mozzarella-Käse

Beläge nach Wahl (z. B. geschnittene Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Pilze, Schinken, Salami, Spinat)

Nach Wahl Getrocknete Kräuter wie Oregano oder Basilikum

1 TL Olivenöl

### Zubereitung:

Heize deinen Ofen auf 200°C vor. Lege die Mini-Pizzaböden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestreiche mit einer großzügigen Menge Tomatensauce die Pizzaböden. Lass an den Rändern etwas Platz.

Belege die Mini-Pizzen nach Belieben mit den gewünschten Zutaten. Achte darauf, die Beläge gleichmäßig zu verteilen.

Bestreue die Pizzen mit getrockneten Kräutern wie Oregano oder Basilikum und anschließend mit Käse. Träufle ein wenig Olivenöl über die Pizzen für zusätzlichen Geschmack und knusprige Ränder.

Backe die Mini-Pizzas im vorgeheizten Ofen für etwa 8-10 Minuten oder bis der Käse geschmolzen ist und die Ränder leicht gebräunt sind.

Tipp: Natürlich könnt ihr den Pizzateig auch selber machen. Dann verlängert sich die Arbeitszeit um ca. 15 Minuten plus die Zeit, die der Teig braucht um zu gehen.