Mini-Pizzen

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (8 Pizzen)

» 2 Hähnchenbrustfilet(s)
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Öl
» 1 Pk. Pizza-Kit (Knack & Back)
» 2 Tomate(n)
» 160g Gorgonzola
» 1 rote Zwiebel(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets darin unter Wenden ca. 5min anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

2. Knack & Back Pizza-Kit nach Packungsanweisung öffnen und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen Aus dem Teig 6 Kreise (Durchmesser ca. 9cm) ausstechen. Teigreste zusammenkneten, kurz ruhen lassen ca. 3mm dick ausrollen und nochmals 2 Kreise ausstechen. Ergibt 8 Pizzen.

3. Pizzen mit der Tomatensoße bestreichen. Tomaten waschen und putzen. Tomaten und Käse in 8 Scheiben, Hähnchenfilets in 16 Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und achteln. Pizzen mit je einer Tomatenscheibe, zwei Hähnchenfiletscheiben, einer Käsescheibe und einer Zwiebelspalte belegen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15-20min backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Oregano garnieren und auf einer Platte servieren.

Nährwerte: 230kcal pro Stück

angelegt am: 18.10.2003 Rezept-Nr: 610

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke