Mini-Pizza vom Grill

Zutaten für 4 Mini-Pizzen:

- 2 Bagels
- 4 EL Olivenöl
- 1 Kugel Mozzarella
- 100 ml passierte Tomaten
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer
- frisches Basilikum
- Belag nach freier Wahl (z.B. Paprika, Salami, Zwiebeln, Oliven, Thunfisch, etc.)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Mini Pizza vom Grill selber machen - so gehts:

1. Die Bagels horizontal durchschneiden und auf der Innenseite mit Olivenöl bestreichen.
2. Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und ebenfalls auf die Bagels streichen.
3. Jetzt die Bagel-Hälften mit geschnittenem Mozzarella und mit weiteren Zutaten nach Gusto belegen.
4. Danach wandern die Pizzen bei 200 Grad für rund 15 Minuten in die indirekte Hitzezone vom Grill. Wer sie im Backofen zubereitet: auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren (200 Grad Umluft, mittlere Schiene).
5. Die Mini-Pizzen vor dem Servieren mit frischem Basilikum bestreuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.