Minipizzen aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zucchini	1 St.
Paprika, grün	1 St.
Champignons, weiß	40 g
Mozzarella	1 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Basilikum, frisch	10 g
Olivenöl	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

Sieb, Küchenpapier, SILVERCREST Heißluftfritteuse

1. Zucchini waschen, Enden entfernen, Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika waschen, Deckel abschneiden. Paprika entkernen und in Ringe schneiden. Champignons mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Backpapier in Frittierkorbgröße zuschneiden und in den Korb legen.

2. Pizzateig auf dem Backpapier in 4 Stücke schneiden und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Ein Stück Teig abziehen. Frittierkorb mit dem Teigstück befüllen. Bei 180 °C 5 Min. vorbacken, dann umdrehen. Nacheinander je ein Viertel Tomatensauce, Gemüse und Mozzarella daraufgeben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 180 °C 5 Min. backen. Mit Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

3. Übrigen Teig und restliche Zutaten auf die gleiche Weise zu Minipizzen verarbeiten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	432 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g