



# Knusprig gebackene Pizza Happen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Pikant, fruchtig, herzhaft

## Zutaten

- Für 25 - 30 Stück:
- 250 g Gekonntgekocht Pizza - Hefeteig, oder aus dem Supermarkt
- Für die Auflage:
- 200 ml Tomatensugo aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- Eine 1/2 Peperoni, fein gewürfelt
- 1 El Olivenöl
- 6 - 8 Kirschtomaten, entkernt, geviertelt
- 1 Tl gehackter Rosmarin und Thymian
- Salz
- Dünn geschnittene Salami, Bresaola oder Rohschinken zum Belegen
- Olivenöl zum Ausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Auflage:

### Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch und den Peperoni Würfelchen glasig anschwitzen und mit dem Tomatensugo aufgießen.

### Schritt3

6 - 8 min. leise köcheln, reduzieren lassen, kurz halten.

#### **Schritt4**

Die Tomatenstückchen und die Kräuter dazu geben.

#### **Schritt5**

Die Pizza Happen:

#### **Schritt6**

Den Pizzateig 1 1/2 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 4 X 4 cm große Quadrate schneiden.

#### **Schritt7**

In reichlich heißes Olivenöl (ca. 170 ° C) geben.

#### **Schritt8**

(Hat man kein Küchenthermometer erst eine Probe mit einem Teigstück machen. Geht es auf, dann ist das Öl heiß genug)

#### **Schritt9**

Nicht zu viel auf einmal backen, wenden, danach auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt10**

Mit einem Teelöffel zunächst die Tomatenaufgabe verteilen.

#### **Schritt11**

Danach mit dünnen Salami -, Bresaola-, oder Rohschinken Scheiben,( zum Tütchen gedreht) belegen, lauwarm servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** lauwarm serviert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-gebackene-pizza-happen/>