

Klein, aber oho! Mini-Tortilla-Pizza aus der Muffinform

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

3 Weizentortillas
100 ml Pizzasauce
100 g geriebener Mozzarella
1/4 rote Parika
1 Champignon
1 Esslöffel Olivenöl
1 Handvoll Oregano

Besonderes Zubehör
Muffinform

Wir nehmen Weizentortillas und ein paar frische Zutaten und machen ...ganz viel Pizza! Geht nicht? Geht wohl! Einfach kleine Kreise aus dem Teigfladen schneiden, in eine Muffinform geben und mit Pizzasauce, Mozzarella, Pilzen und Paprika belegen. Kurz backen und heraus kommen viele kleine Mini-Tortilla-Pizzen, die einfach "oho" schmecken!

- 2 -

Mit einem Glas ca. 7 cm große Kreise aus den Weizentortillas stechen.

- 3 -

Paprika entkernen und würfeln. Champignon in Scheiben schneiden. Oregano fein hacken.

- 4 -

Ausgestochene Tortillakreise in die Muffinform geben, jeweils 1 TL Tomatensauce und 1 TL Mozzarella darauf verteilen. Mit Paprika und Champignonscheiben belegen.

- 5 -

Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen und mit Oregano garnieren.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform einfetten.