WM-Fingerfood 2026: Mini-Pizzen in Schwarz-Rot-Gold

20 Min		40 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 30 Stück

Für den Quark-Öl-Pizzateig

- 200 g Magerquark
- 4 EL Milch
- 8 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Oregano

Als Belag:

- 200 g passierte Tomaten
- ½ TL Salz
- 150 g geriebener Gouda
- 100 g Mais
- 1 rote Paprika
- 100 g schwarze Oliven

Zubereitung:

1. Quark, Milch, Olivenöl, Ei, Mehl, Backpulver, Salz und Oregano verkneten. Teig ausrollen und mit einem Glas 30 Mini-Pizzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Mais abgießen. Oliven in Würfel schneiden. Passierte Tomaten mit Salz verrühren, Mini-Pizzen damit bestreichen und mit Käse bestreuen. Dann von oben nach unten mit je einem Streifen Oliven, Paprika und Mais belegen
4. Mini-Pizzen 20 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion: 117,7 kcal | KH 10,5 g | E 4,3 g | F 6,2 g

NEU

MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!