

# Mini-Pizzen für Kids

## Das brauchst du für 4 Minipizzen:

125 g Mehl, 10 g Hefe

1/4 TL Salz, 1 EL Öl

70–80 ml lauwarmes Wasser

### Zum Bestreichen des Teigbodens:

100 g passierte Tomaten

Salz, Pfeffer, Oregano

**1.** Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser verknetest du miteinander zu einem glatten Teig. Den Teig lässt du an einem warmen Ort etwa **20 Minuten** gehen. Dann bestäubst du deine Arbeitsfläche dünn mit Mehl und rollst den Teig zu 4 kleinen, runden Pizzaplatten aus. Die Pizzaböden bestreichst du mit passierten Tomaten und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Oregano.

*Pizza isst ja wohl jeder gern. Deshalb stelle ich dir hier ein Pizza-Grundrezept vor, das für 4 Mini-Pizzen mit einem Durchmesser von 10–12 cm reicht. Und dann habe ich noch 8 Möglichkeiten parat, die Pizza lecker zu belegen. Also: Bereite ordentlich viele Pizzen mit möglichst unterschiedlichem Belag zu und du wirst sehen, deine Party wird ein voller Erfolg! Den Erfolg kannst du noch steigern, wenn du die Pizzen im Rahmen einer italienischen Tischdekoration servierst.*

**2.** Jetzt belegst du die Mini-Pizzen mit den Belägen deiner Wahl und legst sie vorsichtig auf Backbleche. Den Backofen stellst du auf **Heißluft** und auf eine Temperatur von **180 °C**, heizt ihn **10 Minuten** vor und schiebst das erste Backblech auf die erste Einschubebene von unten und backst die Pizzen in **20–25 Minuten** knusprig. So backst du alle Pizzen. Wenn du die Pizzen aufwärmen willst, gibst du sie einfach für ein paar Minuten vor dem Servieren in den Backofen.

### **Belag für 4 Mini-Pizzen „Hawaii“:**

3–4 Scheiben Kochschinken

3–4 Scheiben Ananas

aus der Dose

75 g grob geriebener Gouda

*Pro Mini-Pizza: 1445 kJ / 346 kcal, E 21 g,*

*F 17 g, KH 29 g*

### **Belag für 4 Mini-Pizzen „Vegetaria“:**

150 g vorgegarte Brokkoliröschen

150 g Champignonscheiben

50 g vorgegarte Porree rings

150 g gewürfelte Mozzarella

*Pro Mini-Pizza: 1028 kJ / 246 kcal, E 13 g,*

*F 12 g, KH 24 g*

### **Belag für 4 Mini-Pizzen „Speziale“:**

150 g abgetropfte

Artischockenherzen (Glas)

75 g gewürfelte Kochschinken

50 g entsteinte Oliven

75 g grob geriebener Gouda

*Pro Mini-Pizza: 1094 kJ / 262 kcal, E 13 g,*

*F 13 g, KH 23 g*

**Belag für 4 Mini-Pizzen „Pikante“:**

1/2 rote, geputzte, in Streifen  
geschnittene Paprika

1/2 gelbe, geputzte, in Streifen  
geschnittene Paprika

1/2 grüne, geputzte, in Streifen  
geschnittene Paprika

2 in Scheiben geschnittene Tomaten

100 g grob geriebener  
Emmentaler Schmelzkäse

*Pro Mini-Pizza: 1005 kJ / 240 kcal, E 11 g,*

*F 11 g, KH 25 g*

**Belag für 4 Mini-Pizzen „Blumenkohl“:**

50 g roher, in Streifen  
geschnittener Schinken

300 g vorgegarte

Blumenkohlröschen

75 g grob geriebener Gouda

*Pro Mini-Pizza: 978 kJ / 233 kcal, E 14 g,*

*F 9 g, KH 25 g*

**Belag für 4 Mini-Pizzen „Spinatello“:**

250 g aufgetauter

Tiefkühl-Blattspinat

2 in Scheiben geschnittene Tomaten

Salz, Pfeffer, 75 g geriebener Gouda

*Pro Mini-Pizza: 890 kJ / 213 kcal,*

*E 10 g, F 8 g, KH 24 g*

**Belag für 4 Mini-Pizzen „Lachs“:**

200 g gewürfeltes Lachsfilet

2-3 in Streifen geschnittene  
Räucherlachsscheiben

3 geviertelte, hart gekochte Eier

1/2 TL gerebelter Oregano

100 g grob geriebener Gouda

*Pro Mini-Pizza: 1698 kJ / 406 kcal, E 29 g,*

*F 22 g, KH 26 g*

**Belag für 4 Mini-Pizzen „Fischli“:**

200 g Tunfischstückchen natur  
(Dose)

150 g gewürfelter Mozzarella

2 in feine Ringe geschnittene  
Zwiebeln

1/2 TL gerebelter Oregano

*Pro Mini-Pizza: 1580 kJ / 378 kcal, E 22 g,*

*F 22 g, KH 24 g*

