



Mini-Gemüse-Pizza

Zutaten:	Zubereitung:
Belag vorbereiten:	
500 g frische Tomaten oder ersatzweise passierte Tomaten 1 kleine Paprika ½ Zucchini ½ Zwiebel	Waschen, halbieren, Strunk entfernen, in Scheiben schneiden. Waschen, halbieren, Kerne entfernen, klein würfeln. Klein würfeln. In dünne Ringe schneiden.
Teig herstellen:	
400 g Mehl 1 P. Backpulver 1TL Salz 60 ml Öl 125 ml Milch 250 g Magerquark	Nacheinander in eine Rührschüssel abwiegen und mit den Knethaken zu einem festen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und 16 gleichgroße Stücke abschneiden, die Stücke zu Kugeln rollen, diese anschließend zu dünnen Kreisen auswellen.
Fertigstellen:	
Salz, Pfeffer 250 g geriebener Emmentaler Thymian, Basilikum, Oregano, Paprika	Die Tomaten auf dem Teig verteilen, würzen. Darüber streuen. Das vorbereitete Gemüse darauf verteilen. Pizza würzen. Bei 175 Grad Heißluft 25- 30 Minuten backen.
Tipp:	
Statt für 16 kleine, reicht der Teig auch für eine Familienpizza vom eckigen Blech!	

