



ILLUSTRATION JUPE HAEGLER

Pizzabrötchen

Für 20 Stück:

400 g frischer Pizzateig
Bambusspiesschen
Mozzarellakugeln oder -perlen
Basilikum

Käsemischung:

100 g Parmesan-Bröckli
3–4 getrocknete, eingelegte Tomaten, gehackt
50 g schwarze Oliven, entsteint, gehackt
1–2 EL Kräuterpaste oder Pesto

Für die Käsemischung die Zutaten mischen und unter den Pizzateig kneten. In 20 gleich grosse Portionen teilen, runde Brötchen formen und übers Kreuz einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 15–20 Minuten backen.

Zum Servieren je eine Mozzarellakugel und ein Basilikumblatt mit Hilfe eines Zahnstochers aufstecken.