



Valentinstag - Kleine Pizzaherzen

Möchtest du zum Valentinstag für deinen Partner ohne viel Aufwand was Besonderes kochen? Dann bist du bei unseren Pizzaherzen genau richtig.

Zutaten für 2 Personen

- 1/2 Würfel Hefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1/4 TL "Steinsalz"
- 300 g Mehl
- 200 g gehackte Tomaten
- 1 TL Kräutersalz "Berghelden" gemahlen
- 1 TL "Oregano" gerebelt
- 50 g Mozzarella
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Cherrytomaten
- Champignons nach Wahl
- 1 kleine Dose Thunfisch
- 50 g Salami in Scheiben
- 4 Peperoni mild
- 50 g geriebener Emmentaler

Hefe im Wasser auflösen und mit Olivenöl und Salz in eine Schüssel zum Mehl geben. Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, 4 Herzchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Gehackte Tomaten mit "Berghelden" und "Oregano" mischen und auf den Pizzas verstreichen. Menge nach Geschmack.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizzas verteilen.

Zwiebel in feine Ringe, Cherrytomaten und Champignons in Scheiben schneiden.
Nun 2 Pizzas mit Thunfisch und Zwiebelringen und 2 Pizzas mit Salami, Champignons und Tomatenscheiben belegen,
Peperoni nach Geschmack darauf verteilen und mit geriebenen Emmentaler bestreuen.
Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipp: Wenn es schneller gehen muss, verwendet einen fertigen Pizzateig aus dem Kühlregal.