

Mini-Pizzas im Racletteofen

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg Pizzateig
- 1 Dose Pizzasauce (400g)
- 16 Cherrytomaten
- 1 kleiner Salami
- 120g Bratspeckstreifen
- 16 frische Champignons
- 16 Oliven
- 1 Peperoni
- 300g Mozzarella
- 1 kleine Zwiebel
- weitere Zutaten nach belieben, wie kleine Crevetten, Dosen-Thunfisch, Schinken, Parmesanreißkäse
- Pfeffermühle auf dem Tisch

Vorbereitung:

- Den Pizzateig kann man natürlich selber herstellen oder einfacher fertig gewallt einkaufen (2 rechteckige Stücke à 25x38cm). Den Fertigteig noch etwas auswallen, damit er um ca. 30% grösser und entsprechend dünner wird. Dann quadratische Stücke von gut 10x10cm ausschneiden, so dass sie in die Raclettepfännchen passen. Total kriegt man ca. 25...30 Teigplätzchen. Diese auf einem grossen Teller locker aufbeigen, Dazwischen immer ein ausgeschnittenes Stück Backtrennfolie legen, damit sie nicht verkleben.
- Cherrytomaten und Oliven halbieren, Salami in Rädchen schneiden, Speckstreifen halbieren, Champignons in Scheiben schneiden, Peperoni in kurze Stäbchen schneiden, Zwiebel in schmale Ringe schneiden, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- Jede Zutat in einem Schälchen auf dem Tisch schön präsentieren. Ebenso die Pizzasauce (kalt) und die Teigplätzchen.

Zubereitung:

- Nun stellt man den Racletteofen an und legt die ersten Teigstücke (z.B. 4) auf die obere, leicht eingölte Platte zum vorbacken. Sie sollen beidseitig nur leicht golden gebacken sein. So ist der Teig am Schluss dann gut durchgebacken.
- Die individuellen, persönlichen Mini-Pizzas werden nun von den Gästen am Tisch zubereitet. Zuerst der vorgebackene Pizzateig, etwas Pizzasauce mit dem Löffel verstreichen, nicht zu viele Zutaten auflegen und zuoberst etwas Mozzarella. Die Pizzas sollen nicht überladen werden, sonst brennen sie im Ofen von oben an. Die Pfännchen wie beim Raclette in den Ofen legen und nach Gefühl backen. Inzwischen kann man auf dem Ofen wieder neue Teigstücke vorbacken.
- Mit etwas frischem Pfeffer würzen.

Tipp:

- Zusätzliche Gewürze sind eigentlich nicht notwendig, da die Pizzasaucen aus der Büchse schon stark gewürzt und gesalzen sind.
- Pro Person kann man mit 5...7 Minipizzas rechnen.
- Vegi-Version: statt Fleisch, vorgekochtes Ratatouille Gemüse (Auberginen, Zucchini, Broccoli) oder gekochten Blattspinat.

