

# Herzige Minipizzen



## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

1 Mozzarella  
400 g Pizzateig  
mit 200 g fertiger  
Tomatensauce  
200 g Cherrytomaten  
4 EL grünes Pesto  
Salz  
Pfeffer  
-  
Parmesan  
Basilikum

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Belag die Tomaten halbieren und den Mozzarella in kleine Stücke zupfen.
2. Außerdem den Pizzateig ausrollen und mit einem großen Plätzchenausstecher oder einer selbstgemachten Schablone in einzelne Herzen schneiden.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
4. Danach mit Tomatensauce bestreichen (die Ränder frei lassen) und Pesto, Tomatenhälften sowie Mozzarella, Salz und Pfeffer darüberverteilen.
5. Die Pizzen im Anschluss auf ein Blech mit Backpapier geben und für 15–20 Minuten goldbraun backen.
6. Lauwarm mit Parmesan und Basilikum servieren.