




# Pizzaherz Sandwiches.

 **25 Min.**    **40 Min.**    **einfach**  
Arbeitszeit      Gesamtzeit      Aufwand

## Zutaten für:

**g Pizzateig aus dem Kühlregal**  
(z.B. Penny Ready)

**g Gouda oder Emmentaler**  
gerieben

**Tomate(n) (möglichst groß)**

**Kugel(n) Mozzarella (z.B. San**  
**Fabio)**

**TL Pesto Genovese (z.B. San**  
**Fabio)**

**Scheiben Kochschinken (z.B.**  
**Naturgut)**

**Basilikumblättchen**

**Salz und Pfeffer**

## Zubereitung:

**1** Ofen nach Herstellerangaben auf der Teig-Packung vorheizen – z.B. auf 220 °C (Ober-/Unterhitze).

**2** Pizzateig auf der Arbeitsfläche ausrollen und je Portion 4 größere Herzen mit einer Form ausstechen.

**Tipp:** Wer keine Form hat, bastelt eine Herz-Vorlage aus Papier, legt sie auf den Teig und schneidet die Herzen mit einem Messer aus.

**3** Teigherzen mit einem Schieber auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen nach Herstellerangaben auf der Packung ca. 15-20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

**Tipp:** Die Teigreste einfach mitbacken - sie schmecken auch kalt z.B. mit Pesto bestrichen.

**4** Währenddessen die Tomaten waschen, trocknen, in Scheiben schneiden.

**5** Mozzarella mit Küchenpapier abtupfen, in Scheiben schneiden und ggf. als Herz ausstechen.

**6** Jetzt geht's ans Stapeln - pro Portion rechnen wir mit 2 Sandwiches: Ein Herz auf einem Teller anrichten, mit 1 großen Mozzarellascheibe belegen und diese mit Pesto bestreichen. 1 Scheibe Kochschinken und 1 große Scheibe Tomate sowie 3 Basilikumblättchen darauf anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem zweiten Herz zuklappen. Alle weiteren Sandwiches ebenso anrichten.

**Tipp:** Die deftigen Herzen am besten sofort genießen, damit das Pizzabrot nicht aufweicht.