

Pizzamuffins.

 **10 Min.**

Vorbereitung

 **30 Min.**

Gesamtzeit

 **einfach**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

TL **Olivenöl für die Form**

Rolle Pizzateig
(z.B. PENNY READY)

ml **Tomatensoße**
(z.B. PENNY READY)

g **Mozzarella (z.B. San Fabio)**

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

g **Champignons**

Paprikaschote(n)

Zwiebel(n)

Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

1

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Muffinblech mit Olivenöl einfetten - jeweils 4 Mulden pro Portion.

2

Pizzateig ausrollen, pro Portion in 4 gleich große Stücke schneiden und die Teigstücke ohne das anhaftende Papier auf die Mulden verteilen und leicht andrücken.

3

Würzige Tomatensoße auf den Pizzateig in der Muffinform geben.

4

Mozzarella und Schinken klein schneiden.

Tipp: Die Muffins schmecken auch vegetarisch.

5

Champignons putzen und kleinschneiden.

6

Paprika waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

7

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

8

Alle Zutaten mischen und in den Mulden verteilen und die Pizzamuffins im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. backen und am besten noch heiß genießen.