

Herz-Pizza für zwei

Für 2 Portionen

280 g Pizzatomaten	Meersalz, Pfeffer	1 TL Basilikum
400 g Pizzateig	250 g Büffelmozzarella	100 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl	1 Hand Basilikum	0,5 TL Oregano

Pizzatomaten in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Basilikum verrühren. Pizzateig ausrollen und ein rundliches Herz auf dem Backpapier ausschneiden. Mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Restlichen Teig verkneten und kleine Brötchen daraus formen.

Pizzateig mit Tomatensoße bestreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Pizza mit Mozzarella und Kirschtomaten belegen. Brötchen mit auf das Blech setzen und Oberfläche mit Olivenöl bestreichen. Pizza nach Packungsanweisung backen.

Basilikum waschen und Blätter abzupfen. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Oregano und Basilikum bestreut servieren.

NN am 14. Februar 2026