



Minipizzas aus Blätterteig mit Salametto Milano, Radicchio, Rucola und Käse

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salametto Milano
- 200g Rollen rechteckiger Blätterteig
- 200g kleine Radicchioköpfe
- 120g Rucola
- 200g Mozzarella
- 4EL Rotweinessig
- 16EL Olivenöl
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Mozzarella in Würfel schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen, das Papier dabei 3 oder 4 Mal wechseln, bis der Mozzarella trocken ist.
3. Die Salametti Milano in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Den Radicchio in schmale Streifen schneiden, waschen und abtrocknen.
5. Die Rucola ebenfalls waschen und abtrocknen.
6. 2 Esslöffel Olivenöl in einer grossen Teflon-Pfanne erhitzen und die Rucola für einige Sekunden sautieren, bis sie leicht angeschwitzt ist.
7. Aus der Pfanne nehmen, 2 weitere Esslöffel Olivenöl hinzugeben und den Radicchio für 1 Minute sautieren, dabei etwas Essig und eine Prise Salz hinzugeben.
8. Vom Herd nehmen und abgiessen.
9. Mit einem runden Teigausstecher Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 cm aus jeder Rolle Blätterteig ausstechen.

10. Jeweils zwei Kreise übereinanderlegen und mit den Fingern leicht zusammendrücken, damit sie aneinanderhaften.
11. In Reihen auf das Backblech legen, mit einer Gabel Löcher hineinstechen und für 5-6 Minuten im Ofen backen.
12. Die Mini-Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit Radicchio und Rucola, Mozzarella und 2 Salametti-Scheiben belegen.
13. Für weitere 6-8 Minuten im Ofen backen, bis der Teig goldbraun und der Mozzarella geschmolzen ist.
14. Aus dem Ofen nehmen und servieren.