



Minipizzas mit Tomate, Luganighetta Gran Reserva und Frühlingszwiebeln

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 348g Brotteig
- 200g Luganighetta Gran Reserva
- 16 Cherrytomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- n.b. Olivenöl
- 0EL getrockneter Oregano
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Den Teig in 12 gleiche Teile teilen, kleine Kugeln formen, in eine Auflaufform legen, mit Folie abdecken und 15 Minuten aufgehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Cherrytomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Die Luganighetta Gran Reserva in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Scheiben schneiden.
4. 2 Esslöffel Olivenöl in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Luganighetta Gran Reserva unter Wenden auf beiden Seiten für 2-3 Minuten anbraten.
5. Die Luganighetta aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.
6. 2 weitere Esslöffel Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und die Frühlingszwiebeln für 2-3 Minuten anbraten.
7. Die aufgegangenen Teigkugeln platt drücken und einen halben Zentimeter dicke Kreise formen. Jede Minipizzas mit Frühlingszwiebeln und den halbierten Cherrytomaten belegen und mit einer Prise Salz würzen. Mit den Scheiben die Luganighetta Gran Reserva belegen und mit Oregano bestreuen.
8. Für 15-20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe hat. Die Minipizzas aus dem Ofen nehmen und servieren.

