

Cherry Tomaten-Pizza



Cherry Tomaten und Mozzarella lassen sich hervorragend zu einer leckeren Pizza kombinieren. Ihre Gäste werden einen Nachschlag verlangen!

	Sonnenblumenöl zum Aufsprühen
1 Paket	Pizzafertigteig
4	Frühlingszwiebeln
2 EL	Tomatenpüree
1 TL	Olivenöl
1 EL	frische Petersilie
1 EL	frischen Basilikum
¼ TL	frisch gemahlene schwarzen Pfeffer (oder je nach Geschmack)
200 g	Cherry Tomaten
115 g	Mozzarella

1. Ofen auf 230 °C / Umluft 220 °C / Gas 6 vorheizen. Den **Zauberstein** oder **Pizzazauberer** leicht mit Sonnenblumenöl oder Butterschmalz einfetten. Den Pizzateig darauf von der Mitte aus bis 5 mm zum Rand gleichmäßig mit dem **Teigroller** ausrollen. Dabei den Rand etwas dicker auftragen als den mittleren Bereich. Überstehenden Teig gegebenenfalls mit dem **Pizzaschneider** abschneiden.
2. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln auf dem **SchneidFest** mit dem **Profi-Allzweckmesser** fein schneiden, und bei Seite stellen. In der **Nixe** werden Tomatenpüree, Olivenöl, die gehackten Kräuter und der schwarze Pfeffer gut verrührt.
3. Die Tomatenpüree-Kräutermischung mit dem „**Alles auf einen Streich**“ gleichmäßig auf dem Pizzateig bis etwas 5 mm zum Rand verteilen, die Frühlingszwiebeln darüber streuen. Die Cherry Tomaten mit dem **Profi-Allzweckmesser** halbieren und in einer geschlossenen Schicht über die Frühlingszwiebeln schichten. Mit der **groben Microplane® Reibe** mit Hilfe des Aufsatzes den Mozzarella raspeln und gleichmäßig auf der Pizza verteilen.

4. Ca. 25 Minuten ausbacken oder bis durchgegart und goldbraun gebacken. Mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Mit dem **Pizzaschneider** die Pizza portionsgerecht teilen und mit dem **Kleinen Servierheber** servieren. Dieses Rezept ist für 8 Stücke geplant

Tipps vom Küchenchef:

- Zwei reife Strauchtomaten ersetzen bei Bedarf die Cherry Tomaten
- Variationstipps:
Zusätzlich 150 g Räucherlachs oder Lachsschinken auf die fertige Pizza geben.

Beteiligen Sie die Gäste an der Vorbereitung und Durchführung!

- Laden Sie frühe Gäste ein, verschiedene Produkte zu testen und beziehen Sie sie in die Vorbereitung mit ein!

Einkaufsliste für die Gastgeberin:

	Sonnenblumenöl zum Aufsprühen
1 Paket	Pizzafertigteig
4	Frühlingszwiebeln
2 EL	Tomatenpüree
1 TL	Olivenöl
1 EL	frische Petersilie
1 EL	frischen Basilikum
¼ TL	frisch gemahlene schwarzen Pfeffer (oder je nach Geschmack)
200 g	Cherry Tomaten
1	Packung Mozzarella

The Pampered Chef® Produkte:

Pizzazauberer oder Zauberstein
Nixe
Teigroller
SchneidFest
Profi-Allzweckmesser
Pizzaschneider
Kleiner Servierheber
Microplane® grobe Reibe
Packs an! Silikonhandschuhe
