

Pizza- Raclette



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Packungen VILLA GUSTO Pizzateig mit Tomatensauce , 1 VILLA GUSTO Mozzarella , 1 ERNTEKRONE Zwiebel , 200 g ERNTEKRONE Cocktailtomaten , 150 g GUT BARTENHOF Salamischeiben, 150 g GUT BARTENHOF Kochschinken, 100 g VILLA GUSTO geriebener Parmesan, 50 g FINCA DEL SOL Oliven, 50 g ERNTEKRONE Dosenchampignons
–
Salz, COOK! Pfeffer,
Cook! getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Für den Belag Salamischeiben und Kochschinken grob würfeln und den Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Außerdem die Oliven und Zwiebel in Ringe schneiden und die Cocktailtomaten halbieren.
2. In der Zwischenzeit das Raclette aufstellen und vorheizen.
3. Die Tomatensauce zusammen mit den übrigen Zutaten für den Belag auf Schalen verteilen und alles auf dem Esstisch bereitstellen.
4. Den Pizzateig in 12 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeits-

fläche zu Kugeln formen und auf einem Teller zu den übrigen Komponenten an den Tisch stellen.
5. Nun kann sich jeder nach Belieben etwas vom Teig in die Raclette-Pfännchen drücken und nach Herzenslust belegen.
6. Danach werden die Mini-Pizzen für 10–12 Minuten ausgebacken zunächst für einige Minuten auf der oberen Grillfläche, um den Teig von unten zu backen, danach in der unteren Grillfläche, bis der Käse geschmolzen ist.