

Pizza-Schnitte mit buntem Salat

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung Henglein Pizzateig (= 400 g),
80 g geriebener Käse, 1 kleine
Knoblauchzehe, 130 g passierte Tomaten
(Konserven), 1 EL Tomatenmark, 1 EL
italienische Kräuter,
Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
80 g Pflücksalat, 100 g Kirschtomaten,
1/2 Salatgurke, 1 Packung Mozzarella (=
125 g), 3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL
geröstetes Sesamöl, 2 EL heller
Balsamicoessig, je 1 TL Honig und Senf,
einige Basilikumblättchen, 80 g Parmesanhobel



Pizzateig vierteln, die Ränder mit Käse belegen, nach innen einschlagen und gut andrücken. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit Tomaten, -mark und Kräutern verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Teigstücke mit der Sauce bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Für den Belag Salat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Mozzarella abtropfen lassen und mit gewaschener Gurke in Würfel schneiden. Für das Dressing Öle, Essig, Honig, Senf und Basilikum pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Salatzutaten mit dem Dressing vermischen, auf den „Pizza-Schnitten“ anrichten, wahlweise selber belegen. Parmesan überstreuen und servieren.