

Pizza-Mäuse

Zutaten für 2 Kinder:

1 dünner Pizzateig, rund (z.B. BUITONI La Fina)
4 TL Tomatensauce
2 grosse Champignons
4 entkernte schwarze Oliven
8 Maiskörner
ca. ½ Mozzarella, gerieben (mit der Röstiraffel)
Schnittlauch



Zubereitung:

Den Backofen auf 230°C (ohne Umluft) vorheizen.

Den Pizzateig in 8 gleich grosse Stücke schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und mit Tomatensauce bestreichen.

Die Champignons in gleichmässige Scheiben und die Oliven in Rondellen (Augen) schneiden bzw. halbieren (Nasen).

Jedes Kind kann nun 4 Tranchen nach Belieben dekorieren.

Für die Mäuse die Champignons als Ohren und für Augen und Nase Olivenrondellen bzw. –hälften verwenden. Die Augen zusätzlich mit den Maiskörnern ergänzen. Der Schnittlauch dient für die Schnurrhaare.

Zum Schluss den Mozzarella darüber verteilen und nach Belieben mit etwas Pfeffer und getrocknetem Origano oder Pizzakräutern würzen.

Die Stücke in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen.

Die Pizzamäuse servieren Sie am besten mit einem gemischten Salat.