

Pizza-Raclette

Für 4 Portionen

400 g Pizzateig (Kühlregal)	200 g passierte Tomaten	1 TL Oregano
Pfeffer, Salz	2 Mini-Salamis	1 kl. Dose Mais
5 Cocktail-Tomaten	1 kleine grüne Paprika	1 kleine rote Zwiebel
250 g Mini-Mozzarella	Basilikum	1 EL Öl

Fertigen Pizzateig auf die Größe der Pfännchen zurechtschneiden. Passierte Tomaten mit Oregano, Pfeffer und Salz würzen. Mini-Salamis in dünne Scheiben schneiden. Mais durch ein Sieb abgießen. Cocktailtomaten und Paprika gründlich waschen. Tomaten in Scheiben und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mini-Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln.

Einzelne Zutaten auf kleine Schalen verteilen.

Raclettegerät aufwärmen. Pfännchen mit etwas Öl einfetten.

Teig in die Pfännchen legen, mit Tomatensauce bestreichen und nach Herzenslust belegen.

Für etwa 5-8 Minuten backen. Mit frischem Basilikum garnieren.

NN am 22. Dezember 2025