

# Weihnachts-Pizzen

## mit Salami

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Aus dem Ofen

„O du fröhliche!“ – die Weihnachtspizzen mit soLESS Salami sind die perfekte Vorspeise zum Weihnachtsmenü. Sie schmecken garantiert allen und du kannst beherzt ohne schlechtes Gewissen zugreifen.

## Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

300 g	Pizzateig
4 EL	passierte Tomaten
1 TL	Oregano
1/2 TL	Paprika edelsüß
1/2	Knoblauchzehe
1 TL	Rapsöl
80 g	Champignons
40 g	Mozzarella light, gerieben

40 g



[SALAMI, 200 G](#)

7,99

(39,95/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

Salz

Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Passierte Tomaten mit Oregano, Paprika edelsüß würzen. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tipp: Wenn du das Backblech im Ofen mit vorheizt, werden die Pizzen besonders knusprig.
3. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Je nach Größe die Scheiben halbieren.
4. Die Haut von der soLESS Salami entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Den Pizzateig ausrollen und kleine Weihnachtsbäume ausstechen. Wer kein Ausstecher hat kann mit einem scharfen Messer den Tannenbaum in den Teig schneiden.
6. Die Weihnachtsbäume auf Backpapier legen, mit Tomatensoße bestreichen, dann mit Pilzen, soLESS

Salamischeiben und geriebenem Mozzarella belegen. Die Tannenbaumpizzen im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.