

Pizza Bagels

vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

5 Bagels
1 Dose Pizza Tomaten
Italienisches Kräutersalz (z.B. Makasol.Bio)
1 halbe rote Paprika in Streifen geschnitten
etwas Olivenöl
150 g geriebenen Mozzarella
125 g Mini Mozzarella (Kugeln halbiert)

Belag nach Wunsch: Salami, Schinken,
Paprika, Champignons, Ruccola, frischer
Basilikum



Zubereitung:

Die Bagels halbieren und auf den großen Pizzazauberer plus legen. Mit der fertigen Pizza Sauce bestreichen.

Geriebenen Käse auf den Bagels verteilen.

Halbierte Mozzarellakugeln, Pilze und Paprikastreifen auflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und ca. 10 Minuten in den heißen Backofen geben (230° Ober-/Unterhitze, unterstes Drittel aufs Rost).

Damit der Schinken und die Salami nicht verbrennen, erst nach Ablauf der 10 Minuten auf die Bagels legen und noch mal kurz überbacken.

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Streicher

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN