

Mini-Pinsas mit Käsekruste

Zutaten | 8 Stück

1 Pkg.	Pinsa, ofenfertig
150 g	Parmesan, gerieben
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
150 g	Frischkäse
50 g	eingelegte Tomaten
100	Tomaten
150 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
- Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas aus der Pinsa 8 kleine Kreise ausstechen oder die Pinsa in 8 Stücke teilen.
- Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan in 8 Häufchen auf dem Backpapier verteilen, die Pinsa-Stücke darauflegen und mit Olivenöl bestreichen.
- Rosmarin waschen und fein hacken. Etwas für die Dekoration zur Seite legen, mit dem Rest die Pinsas bestreuen und ca. 5 – 7 Minuten im Ofen backen.
- Tomaten waschen und fein hacken. Eingelegte Tomaten ebenfalls fein hacken. Beides vermischen.
- Pinsas mit Frischkäse bestreichen, Tomaten belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und dem restlichen Rosmarin und nach Wunsch mit Basilikum dekorieren.

Tipp

Pinsareste beim Ausstechen sammeln, klein schneiden und zu Croutons für einen Salat verarbeiten. Alternativ kann man die Mini-Käse-Snacks auch mit Pizza- oder Focaccia-Teig zubereiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
296 kcal	19 g	21,4 g	10 g	221 mg