



Zutaten

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 TL Majoran, Salz, Pfeffer, Zucker
- Eiswürfelform
- Minimozzarella
- Basilikum
- 1 Ei

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

Tomatensauce

Entdecke unsere köstliche Tomatensauce mit frischen Zutaten! Probiere es aus und kreiere dein eigenes Bacon-Party-Food. Jetzt bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Knoblauch fein würfeln und mit den anderen Zutaten vermischen.
2. Eiswürfelform dünn einfetten und mehlieren. Gut ausklopfen, damit nur eine dünne Mehlschicht in der Form bleibt. Pizzateig sehr dünn ausrollen (am besten mit einer Nudelmaschine) und auf die Form legen. Mit dem Finger den Teig in die Mulden drücken und mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum füllen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Eiswürfelform mit einer Lage dünnem Pizzateig verschließen. Die Form auf den vorgeheizten Pizzastein stürzen und bei hoher Hitze (350 °C) indirekt, bei geschlossenem Grill 5-7 Minuten grillen. Sie können auch Pizzakäse über die gestürzte Form streuen. Danach die einzelnen „Pizzawürfel“ mit einem Pizzarad schneiden und servieren.