



## Pizza Gesichter

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 35 Minuten
- 🍴 Reicht für 3 Portionen

## Zutaten

3 Portionen

### FruchtBar Zutaten

1 Pack FruchtBar Bio Tomaten-Soße

### weitere Zutaten

Liebblings-Pizza-Belag (in unserem Fall: Oliven, Kirschtomaten, Karotten, Paprika und Mozzarella)

1 Stück Pizzateig (fertig oder selbst gemacht)

100 g geriebener Käse

## Dazu brauchst du

- Schneidbrettchen
- Schnippelmesser
- mittelgroße Schüssel und Schüsseln zum Aufbewahren der Zutaten
- Backblech

## Zubereitung

1. Pizzateig ausrollen und eine mittelgroße Schüssel als Schablone nehmen und Kreise ausschneiden. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und ausschneiden bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
2. Gemüse waschen: Paprika vom Kerngehäuse befreien, vierteln und vom kurzen Ende angefangen in schmale Scheiben schneiden. Tomaten teilen. Karotten in Streifen raspeln.
3. Mozzarella und Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Tomatensoße auf dem Pizzateig verteilen
5. Nun nach Herzenslust dekorieren: Mozzarella-Oliven-Augen, Paprika-Lächeln oder Karotten-Haare...
6. Ab in den Ofen und je nach Pizzateig-Variante fertig backen – schon könnt ihr es euch schmecken lassen!



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezpte](#)

