



Mini-Pizzen mit veganer Salami, Crème fraîche und Lauch

Zubereitung

1. Frühlingslauch waschen, in gleich große Stifte schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. 8 Salamischeiben halbieren. Dann den Parmesan hobeln.
2. Pizzateig ausrollen und mit einem Ausstecher die Mini-Pizzen kreisrund ausstechen.
3. Ein Klecks Crème fraîche mittig auf die Pizza setzen und anschließend mit der Salami und Lauchgemüse gleichmäßig belegen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit Parmesan bestreuen und bei 180 Grad mit Ober-/Unterhitze 12 Minuten auf Backpapier im Ofen backen. Mit kleinen Thymian- und Oregano-Spitzen garnieren und servieren. Zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Wenn kein runder Ausstecher zu Hand ist, eignet sich ersatzweise auch eine Kaffeetasse zum Ausstechen.

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Bund Frühlingslauch
- 80 g Mehl
- 120 ml Olivenöl
- 8 Scheiben Vegane Mühlen Salami Klassisch
- 120 g frischer mittelalter Parmesan
- 1 Packung Pizzafertigteig 250 g / TK ist auch eine gute Alternative
- 1 kleiner Becher Crème fraîche
- 80 g Oregano- und Thymiankräuterspitzen
- Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte pro Portion

2.937 kJ (708 kcal)

17 g Eiweiß

54 g Fett

33 g Kohlenhydrate