



Bärlauch - Piccolinos - (Mini – Pizzas)
ergibt ca. 30 Stück



Bärlauchpesto mit Walnüssen		
Menge	Zutaten	Zubereitung
2 – 3 EL 50g 1 Zehe 100 g 125 ml 4 Pr. etwas	Walnusskerne Parmesan Knoblauch Bärlauch Olivenöl Salz Pfeffer	grob hacken, grob hacken, klein schneiden, waschen, trocknen, etwas schneiden. Alle Zutaten in den Mixbecher geben, mit dem Mixstab kurz zu einer groben Paste verarbeiten.

Belag		
30 dünne 100g	Salamischeiben Mozzarella	klein würfeln.

Vegetarische Alternative: Statt Salami können Sie dünne Zucchinischeiben in Olivenöl anbraten und die Piccolinos damit belegen.

Hefemürbteig		
300 g 140 g ½ TL ½ Be. 1/2 Päck.	Mehl weiche Butter Salz Schmand Trockenhefe	2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Zutaten zum Teig verkneten. Teig sofort weiterverarbeiten, nicht gehen lassen! Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, Kreise von 6 – 7 cm ausstechen, auf die Backbleche legen. In der Mitte von jedem Teigstück mit den Fingern eine kleine Vertiefung für die Fülle drücken. Auf jedes Teigstück ca. ½ TL Bärlauchpesto geben, mit einer Salamischeibe belegen mit Mozzarella bestreuen. Backen: Umluft 200°C, ca. 20 Minuten Piccolinos sofort heiß servieren!