

Lachende Püreegesichter

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | einfach

Zutaten

für 8 Mini-Pizzen

- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Herzhafte
- 60 ml Milch
- 100 g geriebener Pizzakäse
- 1 Ei
- zum Ausrollen etwas Mehl
- Backpapier
- 1/2 Dose Pizzatomaten geschält
- 1 TL Tomatenmark
- 1/2 TL Oregano
- Jodsalz
- 1 Prise Zucker
- 100 g Mini-Maiskolben (aus dem Glas, abgetropft)
- 40 g Kochschinken in Scheiben
- 25 g Salami in Scheiben
- 60 g Mozzarella (1/2 Packung)
- 125 g Kirschtomaten
- 75 g Zucchini
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	595 kJ
Energie (Kilokalorien):	142 kcal
Fett:	7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	2,4 g
Ballaststoffe:	1,8 g
Eiweiß:	8,8 g
Salz:	0,64 g

Zubereitung

1. Für die Lachenden Püreegesichter aus dem Kartoffelpüreepulver mit 190 ml kochendem Wasser und 60 ml Milch nach Packungsanweisung ein festes Püree zubereiten. 30 g Pizzakäse und Ei untermengen. Den Kartoffelteig in 8 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu kleinen, runden Pizzen ausrollen. Auf mit Backpapier belegten Blechen verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 210 °C ca. 10 Minuten vorbacken.

2. Inzwischen 1/2 Dose Pizzatomaten mit 1 TL Tomatenmark, 1/2 TL Oregano, Salz und 1 Prise Zucker verrühren. 100 g Mini-Maiskolben abtropfen lassen. 40 g Kochschinken und 25 g Salamischeiben in feine Streifen schneiden. 60 g Mozzarella abtropfen lassen und fein würfeln. 125 g Kirschtomaten waschen und halbieren. 75 g Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Die vorgebackenen Pizzaböden mit der Tomatensoße bestreichen und mit übrigen 70 g Pizzakäse bestreuen. Mit den vorbereiteten Zutaten belegen (nach Belieben als Gesicht dekorieren) und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachende Püreegesichter ca. 7 Minuten im Ofen backen, bis der Käse zerläuft und leicht gebräunt ist.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min Backzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen