

Pizza Party mit Raclette Jurassic



Informations

Personen : 4
 Zubereitung : 10 min.
 Backzeit : 5-10 min.

Zutaten

- 150 g Raclette Jurassic
- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 1 Rolle Pizzateig
- 1 Glas Tomatensoße
- 1 Glas Losada-Oliven
- Kräuter Ihrer Wahl aus dem Sortiment von Albert Menes: Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitungsschritte

1. Rollen Sie den Pizzateig aus.
2. Schneiden Sie Teigstücke in Pfännchengröße aus.
3. Legen Sie die Teigstücke in die Pfännchen.
4. Geben Sie etwas Tomatensoße hinzu.



5. Geben Sie den Belag Ihrer Wahl auf Ihre Minipizza: Losada-Oliven, Camembert-Stücke, Raclette-Jurassic-Stücke, Kräuter.
6. Lassen Sie die Pizza einige Minuten unter dem Grill garen.
7. Zum Schluss nehmen Sie Ihre Minipizza aus dem Pfännchen und lassen Sie noch ein paar Minuten unter dem Grill backen, um den Teig fertig zu garen, für noch mehr Knusprigkeit.