Pizza Muffins mit ORO di Parma Passata Rustica

Knusprige Pizza Muffins mit Salami, Mozzarella und fruchtiger Tomatensauce

Leicht | 4 Portionen | 20 min.



Diese Pizza Muffins vereinen knusprigen Pizzateig, würzige Salami, geschmolzenen Mozzarella und die fruchtige ORO di Parma Passata Rustica. Das einfache Rezept gelingt im Backofen oder AirFryer und sorgt für italienischen Genuss im handlichen Muffin-Format.

Zutaten

1 Rolle Pizzateig (ca. 400 g)

150 g Mozzarella, gerieben oder fein gewürfelt

100 g Salami, gewürfelt

200 ml ORO di Parma Passata Rustica

optional

1 TL getrockneter Oregano

1 EL geriebener Parmesan

etwas frisches Basilikum zum Servieren

Hinweis zur Menge: Die 700-ml-Flasche ORO di Parma Passata Rustica reicht für mehrere Zubereitungen. Für dieses Rezept werden etwa 200 ml benötigt.

Verwendete Produkte:



Schritt 1: Pizzateig vorbereiten

Den Pizzateig ausrollen und in 8 gleich große Quadrate schneiden. Die Quadrate vorsichtig in ein gefettetes Muffinblech drücken, sodass kleine Mulden entstehen.

Schritt 2: Pizza Muffins füllen

Jeweils etwa 1 EL ORO di Parma Passata Rustica in die Teigmulden geben. Anschließend die Salamiwürfel und den Mozzarella darauf verteilen. Nach Wunsch mit Oregano würzen.

Schritt 3: Backen und servieren

Die Pizza Muffins im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder im AirFryer bei 180 °C etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen und nach Wunsch mit Parmesan oder frischem Basilikum servieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte