

# Herz-hafte Tortillapizza

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Tortillas mit einer Schere in Herzform schneiden oder aus ihnen mit herzförmigen Keksausstechern Herzen ausstechen. Tortilla auf die Backbleche verteilen, mit Pizzasauce bestreichen und mit Käse bestreuen. Aus den Salamischeiben ebenfalls Herzen ausstechen oder schneiden und auf den Tortillapizzen verteilen. Die Bleche in den Backofen geben und die Pizzen 10-13 Minuten goldbraun backen. Die Abschnitte können ebenfalls gebacken und später (oder zuvor) genascht werden.

#### TIPP

Bei diesem Rezept ist der Kreativität keine Grenze gesetzt. Die Tortillapizzen können natürlich ganz nach Lust und Laune belegt werden.

### ZUTATEN

- 8 kleine Weizentortilla
- 200 ml Pizzasauce
- 100 g geriebener Pizzakäse
- 12 Salamischeiben

### UTENSILIEN

- Schneidebrett, herzförmige Keksausstecher in verschiedenen Größen