**Schnelle Mini Pizzen „Margherita“ oder „Hawaii“**

**Zutaten für 15-20 Minipizzen:**

1 Süßkartoffel

Salz, Pfeffer

Öl für die Pfanne

**Für den Belag à la Margerita:**

½ Tube Tomatenmark

Oregano, nach Geschmack auch etwas Knoblauchzehe

nach Geschmack/Saison 1 frische Tomate (entkernt und gewürfelt)

100 g geriebener Pizzakäse (Edamer, Gouda) oder veganer Reibekäse

**Für den Belag à la Hawaii zusätzlich zu den angegebenen Zutaten:**

70 g Schinkenwürfel

70 g frische oder Dosenananas (auf sehr kleine Würfel geschnitten)

**Zubereitung:**

1. Süßkartoffel schälen und quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in der Pfanne von beiden Seiten in heißem Fett leicht braten lassen, salzen und pfeffern.
2. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Tomatenmark mit Oregano vermischen und auf der Pizza verteilen. Die Zutaten für den Belag ebenfalls auf die Pizza geben und den Käse aufstreuen.
4. Die Pizza bei 180 Grad Celsius gut 10 Minuten überbacken, bis der Käse verlaufen und leicht gebräunt ist.
5. Mit frischem Basilikum dekorieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Nährwertangaben pro Portion Margerita (bei 4 Portionen):**

Energie: 144 kcal

Eiweiß: 2,97 g, Fett: 5,81 g

Kohlenhydrate: 20,9 g

**Nährwertangaben pro Portion Hawaii (bei 4 Portionen):**

Energie: 251 kcal

Eiweiß: 10,8 g, Fett: 12,7 g

Kohlenhydrate: 24,5 g