

# Mumien-Pizza



## Zutaten (für 4 Stück)

Für die Tomatensoße

- 250 ml passierte Tomaten
- 3 g Basilikumblätter
- 2 g glatte Petersilienblätter
- 2 g Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 25 ml Olivenöl

Für die Mumien

- ca. 600 g Blätterteig
- 3 Eigelbe
- 6 EL Sahne
- schwarze Oliven für die Augen

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

331 kcal  
5 g Eiweiß  
26 g Fett  
21 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 30 Min. + 20 Min. Backzeit**

## Zubereitung

1. Für die Tomatensoße passierte Tomaten mit Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen, dabei Olivenöl langsam dazugeben.
2. Für die Mumien Eigelb und Sahne miteinander verquirlen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und ggf. als 30 x 40 cm großes Rechteck ausrollen.
3. Backofen auf 210 °C 4D Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Blätterteig in 4 gleich große Stücke schneiden und der Länge nach mittig mit 2-3 EL Tomatensoße bestreichen, dabei jeweils einen Rand von 3-4 cm frei lassen. Ränder mit Ei-Sahne bestreichen und in verschiedenen Breiten bis zur Soße einschneiden.
5. Steifen willkürlich zur jeweils gegenüberliegenden Seite legen und leicht andrücken, dabei Augenpartie aussparen. Auf das Backblech setzen.
6. Mumien mit Ei-Sahne bestreichen. Schwarze Oliven zurechtschneiden und als Augen platzieren. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.



## REISER RÄT

Die Mumien lassen sich auch durch Zugabe weiterer Zutaten verfeinern. z. B. Schinkenwürfel und Käse ...

