

## Lustige Clown-Pizza

Auf unserem Karnevals- oder Faschingsbuffet wird's lustig. Wir backen eine blitzschnelle Clown-Pizza – und zwar für jeden verkleideten Gast eine. Die Pizzen machen wir ganz einfach mit einer Toastscheibe als Boden, Cherrytomaten als Clownsnasen und geriebenem Käse als Clownsfrisuren. Mach einfach mit.



### Schritt 1

Schneide die Paprika in dünne Streifen, halbiere die Cherrytomaten und schneide Olivenringe für die Clowns-Augen.



### Schritt 2

Stich mit einem Glas einen Kreis aus der Toastscheibe aus. Und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

### Das brauchst du:

- Toast
- Passierte Tomaten
- Salamischeiben
- Cherrytomaten
- Paprika
- Oliven
- Geriebener Käse



### Schritt 3

Streiche nun die passierten Tomaten auf jeden Toastkreis.



### Schritt 4

Und nun kannst du auflegen, was du möchtest und lecker findest. Damit es ein Clown wird liegen bei uns eine Salamischeibe, Olivenringe für die Augen, eine halbe Cherrytomate für die dicke Nase und Paprikastreifen als Mund.



### Schritt 5

Fehlen noch die Haare. Kreiere lustige Clownfrisuren aus Käse. Sie dürfen ruhig auch etwas überstehen – im Ofen schmilzt der Käse dann zusammen und hält am Toast.

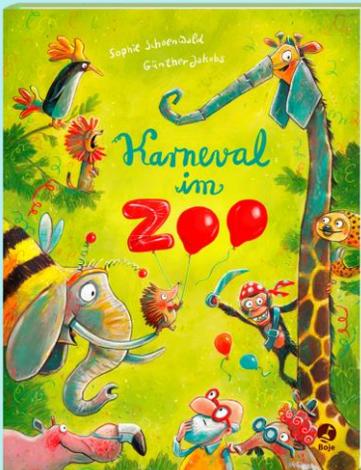


### Schritt 6

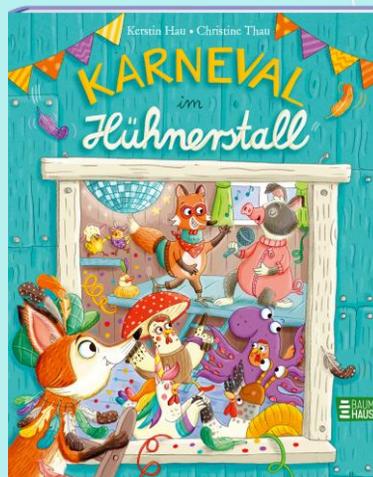
Die Clown-Pizzen kommen dann bei 180 °C Umluft für 10-15 Minuten in den Ofen.



### Bunte Buchtipps passend zu Karneval:



Eine Geschichte zum Mitraten: voller lustiger Bilder und Wortspielereien!



Ein knallbuntes Bilderbuch und ein großer Vorlesespaß ab 4 Jahren

