Pizzaröllchen

Pizza » Party-Pizza

Zutaten (20 Stück)

» 400g Blätterteig
» 250g Pizzateig (Kühlregal)
» 250g Tomate(n)
» 1 Ei(er)
» 1 TL Oregano
» 4 EL Tomatenmark
» Salz & Pfeffer
» 100g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen. Pizzateig auf Zimmertemperatur bringen.

2. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Den Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30x40cm) ausrollen. Die Blätterteigplatten übereinander legen und zu einem Rechteck gleicher Größe ausrollen.

3. Pizzateig mit der Hälfte vom verquirlten Ei bestreichen, mit Oregano bestreuen. Blätterteig darauf legen. Mit Tomatenmark bestreichen, Tomaten darauf verteilen, salzen, pfeffern. Parmesan aufstreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit übrigem Ei bestreichen. Rolle in 20 Scheiben teilen, nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ca. 15min backen. Sofort servieren.

Dazu passt ein Gurken-Tomaten-Salat.

Nährwerte: 170kcal/E4g/F11g/KH15g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 648

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke