



# Herzhafte Pizza-Rosen

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Oregano, getrocknet

Salz

Pfeffer, schwarz

Bacon 200 g

Parmesan, gerieben 100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig ausrollen und der Länge nach in etwa 6 cm breite Streifen schneiden. Diese nochmals halbieren.
2. In einer Schüssel Tomatensauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Pizzateigstreifen mit einem Nudelholz nochmals dünn ausrollen. Tomatensauce dünn auftragen und mit Bacon halb über den Rand belegen, pro Streifen jeweils 1 EL Parmesan darüberstreuen. Pizzastreifen aufrollen, sodass eine Rose entsteht.
3. Herz hafte Pizza-Rosen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 13 Min. knusprig backen. Pizza-Rosen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	595 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	32 g