



Pizzahörnchen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Oliven, grün	100 g
Paprika, rot	1 St.
Salami Aufschnitt	100 g
Gouda, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig abrollen und vierteln. Diese jeweils schräg halbieren, sodass 8 längliche Dreiecke entstehen. Oliven zum Abtropfen in ein Sieb geben, anschließend fein hacken. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
2. Teig-Dreiecke jeweils mit Tomatensauce bestreichen. Oliven, Salami, Paprika und Käse auf den Stücken verteilen. Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 15 Min. knusprig backen.
3. Pizzahörnchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hörnchen nach dem Aufrollen ungebacken auf einem Brett einfrieren. Gefroren auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und wie oben im heißen Ofen bei 220 °C 25 Min. backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	531 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g