



# Schinkenhörnchen mit Käse

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kochschinken	200 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	100 g
Milch	2 EL
Sesam, weiß	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Schinken vierteln. Pizzateige jeweils abrollen und mit einem Nudelholz leicht flach rollen. Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzateig einmal längs und zweimal quer einschneiden, sodass 6 Vierecke entstehen. Vierecke diagonal halbieren.
2. Teigdreiecke mit Schinken und etwas Käse belegen. Von der langen Seite her zu Hörnchen aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Schinkenhörnchen mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.
3. Schinkenhörnchen lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Verwende die übrige Tomatensauce als Dip. Alternativ passt auch ein Kräuter-Dip.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	714 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	19 g