



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

Pizza-Pops

Pizza mal anders! Leckerer Snack zum Brunch, für die Party oder einfach zum Mitnehmen ins Büro.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizzateig entrollen und mit BruschettaQuark bestreichen. Schinken- und Salamischeiben darauflegen, mit Oliven, Tomaten und Parmesan bestreuen und von der langen Seite her eng aufrollen.

Schritt 2

Die Pizzateigrolle mit einem scharfen Messer in ca. 2-2,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. MILRAM Käse in Streifen schneiden, die Scheiben damit belegen und im Backofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Schritt 3

Stiele in die noch warmen Pizza-Pops stecken und servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3200/767

Fett (g): 42,7

Kohlenhydrate (g): 55,1

Eiweiß (g): 40,6



Zutaten

4 Portionen

400 g fertiger Pizzateig

200 g MILRAM BruschettaQuark

Für Belag nach Wahl, z.B.

6 Scheiben Parma- oder Serranoschinken

9 Scheiben italienische Salami

10 grüne Oliven (in Streifen geschnitten)

50 g geriebener Parmesan

50 g MILRAM Sylter