Gefüllte Pizzabrötchen mit Salami

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	0.5 St.
Salami Aufschnitt	100 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	200 g
Kräuter der Provence, getrocknet	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Salami grob würfeln. Pizzateig jeweils ausrollen und mit einem Nudelholz leicht flach rollen. Teig einmal längs und zweimal quer schneiden, sodass 6 Vierecke entstehen.

2. Teigstücke jeweils mit 1 TL Tomatensauce mittig bestreichen. Mit Salami, Zwiebeln und etwas Käse belegen. Ecken zusammendrücken und vorsichtig runde Brötchen formen, sodass der Belag im Brötchen ist. Mit der glatten Seite nach oben auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Gefüllte Pizzabrötchen jeweils mit 1 TL Tomatensauce bestreichen, mit etwas Käse und Kräutern der Provence bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.

3. Gefüllte Pizzabrötchen aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	853 kcal
Kohlenhydrate	99 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	33 g