Gefüllter Pizzazopf



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	50 g
Öl	1 TL
Oliven, grün	100 g
Tomaten, getrocknet	75 g
Mozzarella	1 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Pesto alla Genovese	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Pfanne Pinienkerne mit Öl auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldgelb anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen, dann grob hacken. Oliven und Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls grob hacken. Mozzarella mit den Händen grob zerzupfen.

2. Pizzateig abrollen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz ruhen lassen. Teig mit Pesto bestreichen, dabei an beiden Längsseiten ca. 1–2 cm Teig frei lassen. Auf das Pesto Pinienkerne, Tomaten, Oliven und Mozzarella legen.

3. Teig längs fest aufrollen, Teigkante gut andrücken und Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Vorsichtig längs halbieren und Hälften mit den Schnittflächen nach oben einige Male ineinanderflechten. Ca. 15 Min. gehen lassen.

4. Pizzazopf im Ofen ca. 15 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und dann in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	600 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	30 g