



# Herzhafte Pizza-Rosen

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Oregano, getrocknet

Salz

Pfeffer, schwarz

Bacon 200 g

Parmesan, gerieben 100 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, Nudelholz

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig ausrollen und der Länge nach in etwa 6 cm breite Streifen schneiden. Diese nochmals halbieren.
2. In einer Schüssel Tomatensauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Pizzateigstreifen mit einem Nudelholz nochmals dünn ausrollen. Tomatensauce dünn auftragen und mit Bacon halb über den Rand belegen, pro Streifen jeweils 1 EL Parmesan darüberstreuen. Pizzastreifen aufrollen, sodass eine Rose entsteht.
3. Herzhafte Pizza-Rosen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 13 Min. knusprig backen. Pizza-Rosen abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 595 kcal

Kohlenhydrate 52 g

Eiweiß 23 g

Ballaststoffe 0 g

Fette 32 g