

Herzhafte Pizza-Rosen









Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce 1 St.

Oregano, getrocknet

Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

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 uns servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	595 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	32 g