



Pizza Stockbrot

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Pesto alla Genovese | 8 TL |
| Parmesan, gerieben | 100 g |

Zubereitung

1. Pizzateig ausrollen und jeweils in 4 gleich große Streifen schneiden. Pizzateig Streifen mit jeweils Tomatensauce, 1 TL Pesto und Parmesan belegen. Pizzateig aufrollen und auf einen Stock ziehen.
2. Grill anheizen. Pizza Stockbrot über dem Feuer ca. 20 Min. backen. Dabei den Stock immer wieder drehen.

Guten Appetit!

Tipp: Egal ob Grill-Abend oder Camping-Ausflug. Das Pizza-Stockbrot ist schnell und einfach zubereitet.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 708 kcal |
| Kohlenhydrate | 101 g |
| Eiweiß | 27 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 21 g |