



Pizzabrot-Rolls mit Mozzarella und Olivenpesto

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Oliven, grün	40 g
Basilikum, frisch	20 g
Parmesan	20 g
Olivenöl	6 EL
Salz	
Büffelmozzarella	500 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Oliven in ein Sieb abgießen, abtropfen und grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Parmesan fein reiben. In einem hohen Gefäß Oliven, Basilikum, Parmesan und 4 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
2. Mozzarella trocken abtupfen und in grobe Stücke zupfen. Pizzateig samt Backpapier ausrollen und Olivenpesto darauf verteilen. Gleichmäßig mit Mozzarella belegen und pfeffern.
3. Eine Kuchen- oder Springform mit 1 EL Olivenöl ausreiben. Teig von einer Längsseite her aufrollen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Rollen mit etwas Abstand in die Form legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 25 Min. goldgelb backen.
4. Fertige Pizzabrot-Rolls mit Mozzarella und Olivenpesto aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Verwende die ungenutzte Tomatensauce einfach als Basis für deine nächste Pastasauce.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	754 kcal		
Kohlenhydrate	50 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	28 g	Fette	49 g