



# Pizzahörnchen

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Pizzateig mit Tomatensauce | 1 St. |
| Oliven, grün               | 100 g |
| Paprika, rot               | 1 St. |
| Salami Aufschnitt          | 100 g |
| Gouda, gerieben            | 100 g |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig abrollen und vierteln. Diese jeweils schräg halbieren, sodass 8 längliche Dreiecke entstehen. Oliven zum Abtropfen in ein Sieb geben, anschließend fein hacken. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
2. Teig-Dreiecke jeweils mit Tomatensauce bestreichen. Oliven, Salami, Paprika und Käse auf den Stücken verteilen. Dreiecke von der Schmalseite zur Spitze aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 15 Min. knusprig backen.
3. Pizzahörnchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hörnchen nach dem Aufrollen ungebacken auf einem Brett einfrieren. Gefroren auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und wie oben im heißen Ofen bei 220 °C 25 Min. backen.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |      |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 531 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 54 g     | Ballaststoffe | 2 g  |
| Eiweiß         | 22 g     | Fette         | 25 g |