



Schinkenhörnchen mit Käse

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|-------|
| Kochschinken | 200 g |
| Pizzateig mit Tomatensauce | 2 St. |
| Gouda, gerieben | 100 g |
| Milch | 2 EL |
| Sesam, weiß | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Schinken vierteln. Pizzateige jeweils abrollen und mit einem Nudelholz leicht flach rollen. Tomatensauce anderweitig verwenden. Pizzateig einmal längs und zweimal quer einschneiden, sodass 6 Vierecke entstehen. Vierecke diagonal halbieren.
2. Teigdreiecke mit Schinken und etwas Käse belegen. Von der langen Seite her zu Hörnchen aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Schinkenhörnchen mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.
3. Schinkenhörnchen lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Verwende die übrige Tomatensauce als Dip. Alternativ passt auch ein Kräuter-Dip.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 714 kcal |
| Kohlenhydrate | 98 g |
| Eiweiß | 35 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 19 g |