Pizzastrudel

Pizza mal anders: Das Rezept für Pizzastrudel wird mit Blätterteig anstelle von Hefeteig zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
170 g	Schinken
170 g	Salami
1 Stk.	Mozzarella
1 Stk.	Pfefferoni
4 EL	Maiskörner
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Für die Tomatensauce

1 Dose	Tomaten (passiert)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Basilikum (getrocknet)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine kreative Abwandlung der Pizza ist der schmackhafte **Pizzastrudel**. Zu Anfang Schinken und Salami in schlanke Streifen zerschneiden.

2. Die Stiele und Kerne aus der Pfefferoni entfernen und in feine Ringe schnippeln. Mozzarella fein würfeln und Maiskörner aus der Dose in einem Sieb abtropfen.

3. Schale vom Knoblauch abziehen und pressen. Passierte Tomaten mit gepresstem Knoblauch vermengen. Die Tomatensauce mit Pfeffer, Salz, Oregano und Basilikum würzen.

4. In der Zwischenzeit Ofen auf 200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze einstellen. Backpapier auf einem Blech platzieren. Blätterteig darauf ausrollen. Auf eine Hälfte Tomatensauce streichen, aber den Rand auslassen, da dieser noch verschlossen wird.

5. Anschließend Salami, Schinken, Mozzarella, Pfefferoni sowie Maiskörner auf der Sauce verteilen. Teig zusammenklappen und die Enden andrücken. An den Rändern mit der Gabel kleine Löcher einstechen.

6. Ei in einer Schale verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Für 30 Minuten in den Ofen geben und anschließend servieren.

Tipp

Als Beilage zum Pizzastrudel passt ein gemischter Salat.