Pizza-Croissants

Die Pizza-Croissants sind ein toller Snack für zwischendurch. Ein Rezept, das sich auch auf einem Buffet sehen lassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Croissants-Teig (zum Aufbacken)
6 TL	Tomatenmark (gehäuft)
Nach Belieben	Italienische Kräuter (getrocknete)
1 Prise	Zucker
1 Packung	Käse (gerieben)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Pizzabelag (z. B. Salami, Paprika u.s.w.)

Zubereitung

1. Für die **Pizza-Croissants** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann nach Wunsch den Pizzabelag gegebenenfalls waschen und in kleine Stücke schneiden. Hier wurden die Croissants zum Beispiel mit roter Paprika und Salami gefüllt. Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

3. Nun das Tomatenmark mit dem Zucker und den italienischen Kräutern in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

4. Dann schon mal das Ei in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verschlagen.

5. Jetzt den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgesehenen Dreiecke zerteilen.

6. Diese nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten (eventuell leicht mit einem Nudelholz zurecht walken) und mit etwas von der Tomatenmark-Mischung bestreichen.

7. Danach die Croissants (wie bei dieser Variante) mit Paprika, Salami und etwas von dem geriebenen Käse belegen.

8. Jetzt den Teig von der breiten Seite bis hin zur Spitze eng aufrollen und in typischer Croissant-Form auf das Backblech setzten. Als nächstes die Rohlinge mit dem verschlagenen Ei bestreichen.

9. Letztendlich die Croissants nach Belieben mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 – 20 Minuten knusprig goldbraun backen.

Tipp

Die Pizza-Croissants schmecken warm, aber auch kalt.