Pizzarollen

Die Pizzarollen werden mit Fertigteig zubereitet und schmecken wunderbar. Das rasche Fingerfood Rezept ist einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

400 g	Pizzateig
180 ml	Tomatensauce
1 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Pizzagewürz
1 Stk.	Paprika (rot)
180 g	Schinken
180 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Pizzarollen** den fertigen Pizzateig zirka auf 40 x 20 cm ausrollen. Paprika abspülen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Den Käse reiben und den Schinken klein zerschneiden.

2. Dien Teig mit der Tomatensauce bestreichen, mit Pizzagewürz und Knoblauch bestreuen. Den Schinken, Paprika und den Käse darauf verteilen. Der Länge nach aufrollen und zirka 15 Minuten tiefkühlen.

3. Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Die Rolle in etwa 2cm breite Scheiben schneiden. Auf das Backblech legen und im Backofen zirka 20 Minuten backen.

Tipp