

Gefüllte Pizza-Spiralen

etwa 6 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

6 Holzspieße

Mini-Pizze:

1 Pkg. Dr. Oetker Pietro Pizzi Margherita
2 Scheiben Schinken
2 Scheiben Käse
½ klein geschnittene Tomate
6 Basilikumblätter

- 1 Pizza in der Folie 10 Min. antauen lassen und währenddessen das Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heißluft: 200 Grad; Gas: Stufe 5 - 6).
- 2 Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, Pizza aus der Folie nehmen, auf den mittleren Rost legen und 7 - 8 Min. backen. Die Pizza ist fertig, sobald der Käse geschmolzen ist.
- 3 Während die Pizza im Ofen bäckt, die Schinken- sowie Käsescheiben in Streifen schneiden.
- 4 Die Pizza in 6 Streifen (ca. 3 cm pro Streifen) schneiden, wobei der Rand ausgespart und die Enden schräg abgeschnitten werden. Die Pizzastücke jeweils mit einem Schinken- und Käsestreifen belegen und einrollen. Die Pizzaspirale mit einem Spieß fixieren und anschließend mit den kleinen Tomatenwürfeln und je einem Basilikumblatt dekorieren.