

Pizza-Sticks mit Dip

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Pizza-Sticks:

1 Dr. Oetker Ristorante Pizza Spinaci
1 Dr. Oetker Ristorante Pizza
Mozzarella

Kräuter Dip:

200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
1 Peperoni

Avocado Dip:

1 geschälte, entkernte Avocado
3 EL Crème fraîche
1 Schale und Saft von 1/2 Zitrone
Salz

1 Pizza-Sticks:

Die Pizzen ca. 15 Minuten antauen lassen, halbieren, schräg in daumenbreite Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und knusprig ausbacken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

2 Kräuter-Dip:

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter dazugeben. Die Peperoni entkernen und fein würfelig schneiden und unterrühren.

3 Avocado Dip:

Die Avocado mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Crème fraîche, Zitronenschale und -saft verrühren und mit Salz abschmecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizza gut 15 Minuten antauen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.