

# Pizzaknöpfe

12 Stück



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



## Zutaten:

### Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

### Füllung:

150 g Tomatensoße

1 Prise Salz

12 Oreganoblätter

100 g klein geschnittener Schinken

12 Mozzarellaabällchen

### Zum Bestreichen:

1 EL flüssige Butter

## 1 Pizzateig:

Den Pizzateig entrollen und in 12 gleiche Stücke schneiden.

## 2 Füllung:

Für die Füllung jedes Teigstück mit Tomatensoße, Salz, 1 Blatt Oregano, Schinken und Mini-Mozzarella-Bällchen belegen und so zusammenfalten, dass keine Flüssigkeit austreten kann.

## 3 Die Knöpfe mit der zusammengefalteten Seite nach unten dicht nebeneinander in eine befettete Auflaufform geben.

## 4 Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Achtung: Nach ca. 10 Min. nochmals mit der übrigen Butter bestreichen!

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**