



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Pizza Stangen



Einkaufsliste:

Pizzateig (Fertigprodukt, 1 Rolle, gekühlt)

Tomatensauce, 1 kleines Glas

Mozzarella gerieben, 1 Beutel

Oregano

Schinken gekocht, 1 Packung, ca. 200 g



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Brot und Teigwaren - Pizzastangen

	  einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Zubereitung:

- Pizzateig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen
- Tomatensauce auf einer Hälfte aufstreichen
- Schinkenscheiben darauf legen
- mit Oregano bestreuen
- reichlich geriebenen Mozzarella darauf verteilen
- die zweite Teighälfte auf die belegte klappen und etwas andrücken
- mit einem sehr scharfen Messer ca. 3 cm breite Streifen schneiden
- diese vorsichtig wie einen Zopf in sich drehen
- Backofen – Gitterrost mit einem Bogen Backpapier belegen
- Pizzastangen mit genügend Abstand darauf legen
- mit dem restlichen Mozzarella bestreuen
- im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 16 min. backen

Tipps:

- Statt des gekochten Schinkens kann Salami bzw. geräucherte Putenbrust genommen werden.
- Der Geschmack wird kräftiger durch geriebenen Gouda / Emmentaler.
- Geriebener Parmesankäse als Ergänzung steigert dies noch.
- Die Tomatensauce sparsam auftragen, damit die Stangen schön knusprig werden.

Dazu schmeckt:

- ein Chianti Classico.