



Genuss-Rezept

Pizza Stromboli mit der „Geflügel-Salami ohne Palmfett“

Zutaten für 4 Personen

350 G Mehl
1 EL Hefe
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 EL Öl
300 ML Wasser
500 G Mozzarella Käse
100 ML Pizzasauce
1 Pck. Gutfried Geflügel-Salami ohne Palmfett
1 Ei
1 EL Mediterranes Gewürz
1 EL Petersilie



Zubereitung

Für den Teig Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Öl und Wasser vermengen. Gut durchkneten und für 30 Minuten ruhen lassen. Mozzarella Käse reiben. Den Teig ausrollen und Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Mit Gutfried Geflügel-Salami und mit Käse belegen, den Teig zusammenrollen und die Ränder zusammendrücken. Mit dem Ei bepinseln und kleine Spalten in die Oberseite schneiden. Mit Käse belegen, italienisch würzen und mit frischer Petersilie bestreuen. Bei 180 Grad Celsius für 20 Minuten backen oder bis die Oberseite goldbraun ist. Mit warmer Pizzasauce servieren. Gutfried wünscht guten Appetit!

Zubereitungszeit: Circa 50 Minuten

Für 12 Portionen: 177 kcal, 7 g Eiweiß, 24,7 g Kohlenhydrate, 1,4 g Zucker, 5,7 g Fett