

# Pizza - Rolle

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 8 Portionen

## FÜLLUNG

---

1	klein.	Zwiebel
1		Lauch Stange
100	Gramm	Schinken gekocht
1	Essl.	Butter
140	Gramm	Gemuesemais
100	Gramm	Mungbohnen Keimlinge
100	Gramm	Cocktailtomaten
		Salz
		Pfeffer
		Curry
		Sojasosse

## TEIG UND SAUCE

---

125	Gramm	Quark
250	Gramm	Mehl
4	Essl.	Oel
4	Essl.	Milch
1		Ei
100	Gramm	Nuesse gewuerzt
125	Gramm	Emmentaler gewuerzt
2	Essl.	Texicana Salsa (Maggi)
		Oregano
2	Essl.	Tomatenmark
		Kondensmilch

### Anleitung:

Das Rezept wurde vorgestellt mit der Fertig-Pizza-Mischung von Dr. Oe. Wurde aber von uns in Quark-Oel-Teig abgeändert und die Sauce somit Auch "selbsterfunden". Fuellung: Zwiebel abziehen und fein wuerfeln. Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Gekochten Schinken in kleine Wuerfel schneiden. Butter zerlassen und die Zutaten kurz anduensten, erkalten lassen. Gemuesemais und Mungbohnenkeimlinge gut abtropfen lassen. Cocktailtomaten waschen, halbieren. Die 3 Zutaten mit der erkalteten Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Sojasauce abschmecken. Teig und Sauce: Quark, Mehl, Oel, Milch und das Ei gut vermischen und zu einem Quadrat Ausrollen. Mit Tomatenmark und Texicana bestreichen (2 cm Rand Freilas- sen). Fuellung auf der Sauce verteilen. Mit 75 g gewuerzten Nuessen und 75 g Emmentaler bestreuen. Teig etwa 2 cm nach innen Einschlagen. Teig mit Fuellung aufrollen, auf ein mit Backpapier Belegtes Backblech legen. Rolle mit Kondensmilch bestreichen. Mit den Restlichen Nuessen und Emmentaler bestreuen.

Pro Stueck: 1416 KJ; Eiw.:14.3 g Fett:16.2 g Kohlenhydr.: 31.0 g

Backzeit: 30 Minuten Temperatur 200°C