

# Kochen mit Klaus

## Pizzaschnitten mit würziger Füllung

**Zutaten:** (Für ca. 10 Schnitten)

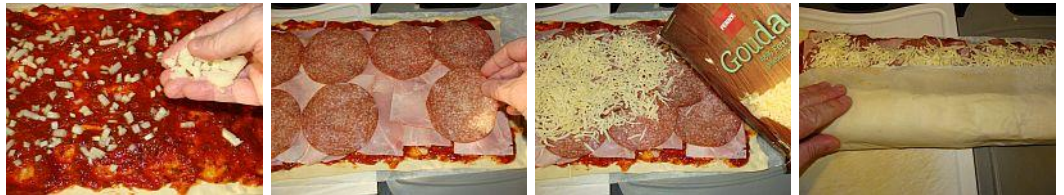
- 1 Pck. Blätterteig (Kühlfach) mit Tomatensauce, 200 g Kochschinken
- 100 g Salamischeiben, 150 g geriebener Gouda, Oregano, Basilikum,
- Pizzagewürz, 1 Zwiebel, 2 EL Tomatenmark

### Zubereitung:

1. Tomatensauce mit Tomatenmark verrühren. Pizzagewürz u. Kräuter unterrühren. Zwiebel pellen u. klein würfeln, Kochschinken vierteln.



2. Pizzateig entrollen, mit Tomatensauce bestreichen u. mit Zwiebeln bestreuen. Mit Schinken u. Salami belegen, mit Käse bestreuen.



3. Pizzateig an der langen Seite eng aufrollen u. in ca. 3-4 cm breite Röllchen schneiden. Röllchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen u. im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C Umluft ca. 25 Min. backen. Pizzaschnitten kalt oder warm servieren.



**Tipp des Chaoten:** *Leckerer Party-Snack oder einfach so.*

