



LAST-MINUTE PARTYSNACK: PIZZA- STANGEN

Zutaten:

- 1 Packg. Blätterteig oder Pizzateig aus dem Kühlregal
- 200g passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Oregano
- Optional: Chilli
- 200g geriebenen Käse

So geht's:

- 1** Den Blätter- bzw. Pizzateig ausrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano bestreuen. Wer möchte kann natürlich auch andere Gewürze verwenden, z.B. Chilli, Knoblauch etc. Die Hälfte des Käses darüberstreuen.
- 2** Von der langen Seite her den Teig in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von unten nach oben einklappen, in sich verdrehen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze für ca. 10-12 min backen.

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- 10 - 12 min Backzeit

