



Cornetto «Bella Italia»



 für 4 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

 vegetarisch

Zutaten

Teig

1 runder Pizzateig (ca.28cm Ø)

Füllung

- 2 EL **Tomatenpüree**
- 100 g **Ricotta**
- 80 g **Mozzarella**, fein gerieben
- 3 EL **Basilikum**, fein geschnitten
- 2 TL **Rosmarin**, fein gehackt
- 2 TL **Oregano**, fein geschnitten
- 0.5 TL **Salz**
Pfeffer nach Bedarf
- 1 EL **Olivenöl**
- 0.5 EL **Rosmarin**, fein gehackt

Zubereitung

Teig

1. Teig mit dem Wallholz auf ca. 32cm Ø auswallen.

2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.

Füllung

3. Tomatenpüree und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.

Form:

Für den BIG Gipfeler.

Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Service

Dazu passt:

Tomatensauce.

Nährwert pro Stück:

9 g Fett
7 g Eiweiss
20 g Kohlenhydrate
809 kJ (193 kcal)