

Mozzarella-Oliven-Rolle



Zubereitungszeit

20 Minuten + 20-25 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 400 kcal

Eiweiss: 15 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 3 g

Tipps zu diesem Rezept

- Als Vorspeise mit Oliven, eingelegten gefüllten Peperoni und Artischocken servieren.

Zubereitung

1. Oliven entsteinen und fein hacken. Mozzarella in Würfelchen schneiden. Beides mit je der Hälfte des Oreganos und des Parmesans mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 3 mm dünnen Rechteck auswallen. Oliven-Mozzarella-Mischung darauf verteilen. Teig von der Breitseite her aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrolle mit Öl bestreichen und mit restlichem Käse, Oregano und den Chiliflocken bestreuen. In der Ofenmitte 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|-------|----------------------|
| 150 g | schwarze Oliven |
| 150 g | Mozzarella |
| 1 TL | getrockneter Oregano |
| 2 EL | geriebener Parmesan |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 300 g | Pizzateig |
| | Mehl zum Auswallen |
| 3 EL | Olivenöl |
| | Chiliflocken |