

Pizzagipfeli

Zutaten für 4 Personen:

1 Vollkornteig, ausgewallt, rund (270 g)

Füllung:

100 g Mozzarella/100 g Tomaten/
80 g Rohschinken/2 Zweiglein frisches
Oregano/Knoblauchpulver, Pfeffer,
Paprika, wenig Salz/1 Ei

Zubereitung:

Den Teig ausbreiten, in 8 gleiche Stücke
(Kuchenstücke) schneiden.

Füllung:

Mozzarella und Tomaten in kleine Würfeli
schneiden. Ei zerquirlen (1 Essl. zum Be-
pinseln behalten). Schinken und Oregano
fein hacken, alles mischen und würzen.
Die Teigränder mit Ei bepinseln, Füllung
auf die Teigstücke verteilen. Gipfel einrol-
len und mit Ei bepinseln. Auf Backpapier im
vorgeheizten Ofen (220°C). ca 25 Min.
backen. Mit Salat servieren.

