

ROSMARIN-SPECK-GRISSINI

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen oder Apéro für 6 Personen

Backpapier für das Blech

500-550 g Fertig-Pizzateig

100 g Speckwürfelchen

1-2 EL Rosmarin, fein gehackt

wenig Kräutersalz

wenig Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Teig ausrollen. Mit Speck, Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen. Von Hand in den Teig drücken.
 - 2** Teig in 1-1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen einzeln zu Grissini rollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
 - 3** In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-12 Minuten goldbraun und knusprig backen.
- Als kleine Mahlzeit mit Salat servieren.

