

SPECK-PIZZASTANGEN**Ergibt ca. 10 Stangen**

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.+ ca. 20 Min. backen
Aufwand: einfach

Zutaten:

1 Beutel Pizzateig 300 g
 1 TL Olivenöl
 1/2 gelbe Peperoni
 10 Tranchen Räucherspeck
 Mehl
 Olivenöl zum Bestreichen

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Peperoni in Würfelchen schneiden. Im Öl weich dünsten. Auskühlen lassen. Peperoniwürfelchen in den Pizzateig kneten. Diesen in ca. 30 g schwere Portionen teilen. Auf wenig Mehl zu fingerdicken Stangen formen. Specktranchen darauf legen und mit dem Teig verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Noch heiss mit Olivenöl bestreichen. Am besten lauwarm geniessen.

TIPP Für den Vorrat Speck-Pizzastangen nur 15 Minuten backen, auskühlen lassen und tiefgefrieren. Bei Bedarf gefroren auf ein Blech geben und bei 180 °C 5–7 Minuten fertig backen.

Veröffentlicht in Ausgabe 08/2006 auf Seite 26

Nährwerte Pro Stück ca.

Kalorien: 600 kj / 140 Kcal
Fett: 7 g





Eiweiss: 4 g
Kohlenhydrate: 14 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)