



AXEL ROSE ON FIRE (PIKANTE PIZZAROSSEN)

von Heike Schoon



ZUTATEN für 8-10 Rosen

500 g Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
 400 g Tomatenpolpa (Dose)
 2 TL Bruschetta*
 1 ½ TL Pizza Blitz*
 ½ TL Meersalz*
 100 g Mozzarella gerieben
 150 g scharfe Salami in kleinen dünnen Scheiben
 1-2 EL Italienisches Öl*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Für die Marinara-Sauce Tomatenpolpa, Bruschetta, Pizza Blitz und Meersalz miteinander verrühren und beiseite stellen.

Den Pizzateig zu einem dünnen Rechteck von etwa 3 mm Dicke ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Darauf je ca. 1 EL Marinara Sauce verteilen, geriebenen Mozzarella darüber streuen und die Salamischeiben auflegen, so dass sie über die Teigkante hinausragen.

Dann die Teigstreifen von der schmalen Seite her aufrollen und die "Pizza-Rosen" aufrecht in ein gefettetes Muffinblech setzen.

Die Oberseiten der Pizza-Rosen großzügig mit Italienischem Öl einpinseln und für 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Restliche Marinara-Sauce währenddessen noch leicht einkochen und diese mit den Pizza-Rosen zum Dippen servieren.

Tipp:

Schmecken auch kalt!

Statt Salami kannst du auch gerne Kochschinken oder für die vegetarische Variante Gemüse nach Wunsch nehmen.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz