

## Gefüllte Pizzabrötchen mit Salami

1. Für die Füllung Paprika waschen und entkernen, Schalotte schälen. Beides mit Salami in Würfel schneiden und mit Tomatenmark, Crème légère, geriebenem Käse, Oregano, Honig und Paprikapulver vermischen. Salamimasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen.

2. Parmesan fein reiben. Pizzateig auf Backpapier ausrollen. Zwei Drittel des Teiges mit der Salamimasse bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Teigrolle in 14 ca. 3 cm breite Stücke schneiden, dünn mit Parmesan bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

3. Gefüllte Pizzabrötchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25–30 Minuten backen, abkühlen lassen und in Butterbrottüten verpackt transportieren.

FERTIG IN  
50  
MIN.

DAVON AKTIV  
20  
MIN.



Für 14 Stück:



- 0 1 kleine rote Paprika
- 0 1 Schalotte
- 5 1 Packung Weight Watchers Premium Salami (80 g)
- 0 4 EL Tomatenmark
- 2 3 EL Crème légère
- 7 100 g geriebener Käse, 30 % Fett i. Tr.
- 0 1 TL gehackter Oregano
- 0 1/2 TL Honig
- 0 1/2 TL Paprikapulver
- 0 Salz
- 0 Pfeffer
- 3 30 g Parmesan
- 31 1 Packung Pizzateig (Frischprodukt, 450 g)

