



PIZZA-KÄSE-STANGERL



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

Tipps

Stangerl vor dem Backen mit geriebenem Parmesan bestreuen.

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

250 g

1 Pkg. Frischer Blech-Pizzateig

350 g Cheddar, gerieben

1 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver, mild

0.5 rote Peperoni, klein gewürfelt

100 g Frühstücksspeck, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig halbieren und die Mischung auf einer Hälfte verteilen. Zweite Hälfte daraufsetzen, der Länge nach in Bahnen schneiden und eindrehen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.