



PIZZAROLLEN

QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Pizzateig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

70 g Frischkäse

100 g Mozzarella, gerieben

80 g rote Zwiebel(n), fein gehackt

90 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

90 g Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt

200 g Lachs, geräuchert, gewürfelt

Basilikum, getrocknet

Petersilie, frisch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Butter, für die Formen

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und würzen.
2. Pizzateig mit der Füllung bestreichen und wie eine Roulade zusammenrollen.
3. Pizzarolle in ca. 4-5 cm dicke Stücke schneiden und in befettete Muffinformen geben.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15-20 Minuten backen.