



# 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.