



Grissini mit Rosmarin und Chorizo

- **Portionen:** 36
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '36', 'yield' : '' });
```

Zum Glas Wein oder Bier, herzhaft knabbern

Zutaten

- Für ca. 36 Grissini :
- 400 g Pizzateig aus dem Supermarkt
- 100 g Chorizo in kleinen Würfeln oder dünnen Streifen
- 2 - 3 Zweige Rosmarin, gewaschen, gezupft, grob gehackt
- Etwas Knoblauchsatz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Pizza Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, ev. etwas dünner rollen.

Schritt2

Die Chorizo Würfel und den gehackten Rosmarin auf der gesamten Fläche gleichmäßig verteilen. Etwas Knoblauchsatz darüber geben, alles leicht andrücken.

Schritt3

Die Teigfläche n der Länge halbieren und mit einem Teig Rad 2 cm breite Streifen schneiden.

Schritt4

Zu Stangen drehen und auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

Schritt5

Bei 200 ° C für 7 - 8 min. in der mittleren Schiene knusprig backen.

Schritt6

Schritt7

.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hausgemacht, zum glas wein oder bier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grissini-mit-rosmarin-und-chorizo/>