



Herzhaft-krosse Pizza-Hörnchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : ' ' });
```

Herzhaftes Fingerfood oder auch als kleiner Snack für zwischendurch

Zutaten

- Ergibt etwa 8 Pizzahörnchen:
- 400 g Pizzateig aus dem Supermarkt
- Für die Füllung:
- 50 g Salami in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 75 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- 1 mittelgroße Zwiebeln,
- 3 El Tomatenmark
- 1 - 2 Tl getrocknete italienische Kräuter oder Kräuter der Provence
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Salami Würfelchen mit den Zwiebeln, den Kräutern und dem Parmesan mischen, verrühren.

Schritt3

Den Knoblauch schälen, in kleine Würfelchen schneiden und mit einer großen Messeklinge und etwas Salz reiben, dazu geben.

Schritt4

Die Pizza - Hörnchen:

Schritt5

Pizzateig entrollen, in der Länge und Breite halbieren, die Vierecke noch einmal diagonal durch schneiden, auslegen.

Schritt6

Mit der Salami - Tomatenmasse bestreichen, dabei einen 1 cm großen Rand frei lassen.

Schritt7

Die Spitzen von der kurzen Seite her 1 cm tief einschneiden und die Ecken etwas auseinander ziehen. Zu kleinen Hörnchen aufrollen, etwas biegen und mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Ofenblech legen.

Schritt8

Mit dem verklapperten Eigelb einstreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben.

Schritt9

Bei 200 ° C auf der 2. Schiene ca. 14 min goldbraun backen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** Pizza, salami

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-krosse-pizza-hoernchen-hausgemacht/>