



Schnelle Pizzataschen

Zutaten

- 100 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 100 g Salami
- 100 g Käse, gerieben
- 800 g Pizza-Fertigteig, a. d. Kühlregal
- 70 g Pesto Basilico

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel Wasser mit MAGGI Fix für Spaghetti Napoli verrühren.
3. Salamischeiben halbieren. Zusammen mit dem Käse in der Schüssel mit der Würzpaste vermengen.
4. Die Hälfte des Pizza-Fertigteigs auslegen. Die Füllung portionsweise mit einem Teelöffel auf dem Teig verteilen. Zwischen den Portionen ungefähr 2-3 cm Platz lassen. Die andere Hälfte des Pizza-Fertigteigs passend darüber legen. Die freien Ränder mit den Fingern andrücken. Mit einem Pizzaschneider die Pizzataschen als Vierecke ausschneiden, so dass die Füllung jeweils mittig platziert ist.
5. Die Pizzataschen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und ca. 20 Min. backen. Anschließend die Pizzataschen mit Pesto bestreichen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	160 kcal
Fett	7 g
Protein	6 g

🕒 14 Minuten

⊕ 20 Stück