



Gefülltes Bolognese Pizzabrot

Zutaten

- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Rinderhackfleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 200 g Pizzateig a.d. Kühlregal
- 8 Slightly leveled tablespoons Provolone, 40% Fett i.Tr.
- 8 Slightly leveled tablespoons Salami
- 100 g Mozzarella, gerieben
- 1 Ei(er)
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 EL Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rinderhackfleisch darin kräftig anbraten. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. köcheln lassen.
3. Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten. Die Bolognese-Sauce darauf verteilen. An den Rändern ca. 2-3 cm frei lassen. Provolone und Salami darauf legen. Mozzarella darüber streuen.
4. Den Teig an den kurzen Seiten etwas einklappen und dann von der langen Seite her aufrollen. Ei mit einer Gabel aufschlagen und die Teigrolle damit bepinseln. Oregano und Parmesan darüber streuen.
5. An der Oberseite im Abstand von ca. 3 cm quer einschneiden. Im Backofen ca. 10-15 Min. goldbraun backen. Anschließend zum Servieren in 10 Teile schneiden.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	279 kcal
Fett	18 g
Protein	16 g

🕒 30 Minuten

⊕ 10 Portionen