



## Pizzette arrotolate

### Zutaten für 4 Personen

- 400 g Pizzateig
- 100 g Provolone (Stück)
- 15 grüne Oliven (entsteint)
- 1 Dose ORO di Parma Pizzasauce Oregano (425 ml)
- Pfeffer aus der Mühle



### Schritt 1: Die Vorbereitung

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Pizzateig ausrollen.

### Schritt 2: Die Füllung

Den ausgerollten Teig mit ORO di Parma Pizzasauce Oregano bestreichen und mit den Oliven belegen. Anschließend mit dem geriebenen Provolone bestreuen und den Teig einrollen. Die Rolle in ca. 3cm breite Scheiben schneiden.

### Schritt 3: Das Finale

Den Ofen auf 200°C herunterschalten. Die Scheiben auf ein Backblech verteilen und nochmals mit dem Provolone bestreuen. Zum Schluss ca. 20 – 25 Minuten backen und warm oder kalt genießen!

### Verwendete Produkte

