



# Pizza Wrap Taschen

**Kleine Taschen, großer Geschmack**



Leicht



12 Portionen



30 min.



Knusprige Tortillataschen, würzige Füllung und zart schmelzender Käse – diese Pizza Wraps sind der perfekte Mix aus Snack und Soulfood. Inspiriert vom italienischen Klassiker, bringen sie den vollen Pizza-Geschmack in handlicher Form direkt aus dem Ofen auf den Tisch. Ob als schnelles Abendessen, Partysnack oder Mealprep-Idee – diese Taschen sind unkompliziert, sättigend und einfach unwiderstehlich.

## Zutaten

6 Wraps  
200 g geriebner Mozzarella  
100 g Schinken  
100 g Salami  
1 kleine rote Paprika  
100 g Mais  
200 g ORO di Parma Passata Rustica in der Glasflasche  
Pizzagewürz  
Kleber:  
2 EL Mehl  
Wasser

## Schritt 1: Die Füllung

Zutaten: Salami, Schinken, Paprika, Mozzarella, Mais, ORO di Parma Passata Rustica, Wasser, Mehl, Wraps

---

Salami, Schinken und Paprika klein schneiden. Mit 150 g Mozzarella, Mais, 150 g Tomatensauce und 1 TL Pizzagewürz vermengen. Mehl mit etwas Wasser zu einem streichfähigen Kleber anrühren. Wraps halbieren und je ein Drittel zur Tasche einklappen. Kleber aufstreichen, restliches Drittel darüberklappen und andrücken. Tasche mit ca. 2 EL Füllung befüllen, oberen Rand mit Kleber bestreichen und gut verschließen.

## Schritt 2: Das Backen

Zutaten: ORO di Parma "Tomaten Passata Rustica", Mozzarella

---

Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Tomatensauce bestreichen und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

## Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

[www.orodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.orodiparma.de/italienische-rezepte)