



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 geriebener
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.rodiparma.de/italienische-rezepte