



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Gefüllte Pesto-Pizzabällchen

Gefüllte Pesto-Pizzabällchen

1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal

1 Packung kleine Mozzarella Kugeln

Nach Belieben Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

70 g Leverno Pesto di Basilico

Nach Belieben Getrockneter Basilikum oder Oregano

Gefüllte Pesto-Pizzabällchen

1.

Backofen vorheizen (200°C Ober/-Unterhitze). Teig ausrollen und in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit etwas Pesto bestreichen, eine Mozzarella Kugel und getrocknete Tomaten darüber geben.

Die 4 Teigenden jeweils über die Füllung klappen und gut verschließen. Anschließend den Teig zu einer Kugel rollen.

Alle Pizzabällchen dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech rund zusammenlegen oder in eine ofenfeste Form (mit etwas Öl bestreichen) geben. Pizzabällchen mit Wasser einpinseln und mit getrocknetem Basilikum oder Oregano bestreuen. Ca. 20 min. backen.