

CHE BUONO

REZEPTE: MARGARETHA JUNKER | FOTOS: CLAUDIA LINSI

Sooooo gut! Von diesen italienischen Köstlichkeiten – von Antipasto bis Dessert – kann man nicht genug bekommen.



ANTIPASTO
**Mozzarella-
Oliven-Rolle**

REZEPT RECHTE SEITE

ANTIPASTO

Mozzarella-Oliven-Rolle

Rotolo con mozzarella e olive

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

120 g schwarze Oliven

150 g Mozzarella

1 TL getrockneter Oregano

2 EL geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

300 g Pizzateig

Mehl zum Auswallen

3 EL Olivenöl

Chiliflocken

1. Oliven entsteinen und fein hacken. Mozzarella in Würfelchen schneiden. Beides mit je der Hälfte des Oreganos und des Parmesans mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 3 mm dünnen Rechteck auswallen. Oliven-Mozzarella-Mischung darauf verteilen. Teig von der Breitseite her aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrolle mit Öl bestreichen und mit restlichem Käse, Oregano und den Chiliflocken bestreuen. In der Ofenmitte 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

TIPP Als Vorspeise mit Oliven, eingelegten gefüllten Peperoni und Artischocken servieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ 20-25 Minuten backen

**Pro Person ca. 15 g Eiweiss, 24 g Fett,
3 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/400 kcal**