



Pizza-Balls

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Ergibt 8 Stück

1 Tomate, in Würfel

1 Zucchini, in Würfel

85 g entsteinte schwarze Oliven,
in Scheibchen

1 Mozzarella (ca. 150 g),
in Würfel

100 g Rohschinken in Tranchen,
fein geschnitten

1½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

500 g Pizzateig

2 Esslöffel Olivenöl

1½ Esslöffel Oregano,
fein geschnitten

1. Für die Füllung alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.

2. Pizzateig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen, mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu Rondellen (je ca. 15 cm Ø) wallen. Füllung auf die Mitte der Teig-rondellen geben, Kugeln formen, gut andrücken. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Olivenöl mit Oregano mischen, Pizza-Balls damit bestreichen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Stück: 14 g Fett, 13 g Eiweiss,
29 g Kohlenhydrate, 1237 kJ (296 kcal)