

PIZZASTRUDEL

von Fabian, 16 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- Blätterteig
- Tomatensauce
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Knoblauch
- Wurst
- 60 g Oliven
- Käse

UND AUSSERDEM:

- Backblech
- Messer
- Schneidebrett



So einfach geht's:

1.

Lege den **Blätterteig** auf das Backblech und bestreiche es mit **Tomatensauce**. Anschließend würze es mit **Salz, Pfeffer** und **Oregano**.

2.

Schneide den **Knoblauch** in kleine Stücke und streue ihn über die Tomatensauce.

Nun schneide die **Wurst** und die **Oliven** in Würfel und verteile auf dem Teig. Oben drauf noch etwas **Käse** – das macht das Gericht perfekt.

3.

Falte den Blätterteig zusammen und ab ins Backrohr damit.

Für 30 Minuten bei 220 °C backen und schon kannst du es dir schmecken lassen!

„Du hast Gemüsereste im Kühlschrank? Einfach klein schneiden und ab in den Strudel damit!“