Pizza-Hexenhüte

15 Min		28 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück

- 1 Rolle Pizzateig
- 50 g passierte Tomaten
- ¼ TL Salz
- 1 TL Pizzagewürz
- 8 Scheiben Bärchen-Salami
- 70 g Käsescheiben

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Mische die passierten Tomaten mit Pizzagewürz und Salz. Schneide den Käse in sechs Streifen.
2. Rolle den Pizzateig aus. Schneide ihn in 6 Dreiecke.
3. Lege die Dreiecke mit der breiten Seite vor dich und bestreiche das untere Drittel des Teiges mit den passierten Tomaten. Lege eine Scheibe Bärchen-Salami und einen Streifen Käse darauf. Rolle den Teig zur Spitze hin zur Hälfte auf. So entsteht der typische Hexenhut.
4. Verrühre das Eigelb mit der Milch. Pinsel jeden Hexenhut damit ein und streue schwarzen Sesam darauf. Backe die Hexenhüte 13-14 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldgelb.

Nährwerte pro Portion: 250 kcal | KH 27 g | E 10 g | F 15 g