



# Herzhaft-krosse Pizza-Hörnchen, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Herzhaftes Fingerfood oder auch als kleiner Snack für zwischendurch

## Zutaten

- Ergibt etwa 8 Pizzahörnchen:
- 400 g Pizzateig aus dem Supermarkt
- Für die Füllung:
- 50 g Salami in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 75 g frisch geriebener Parmesan vom Stück
- 1 mittelgroße Zwiebeln,
- 3 El Tomatenmark
- 1 - 2 Tl getrocknete italienische Kräuter oder Kräuter der Provence
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Die Salami Würfelchen mit den Zwiebeln, den Kräutern und dem Parmesan mischen, verrühren.

### Schritt3

Den Knoblauch schälen, in kleine Würfelchen schneiden und mit einer großen Messeklinge und etwas Salz reiben, dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Pizza - Hörnchen:

#### **Schritt5**

Pizzateig entrollen, in der Länge und Breite halbieren, die Vierecke noch einmal diagonal durch schneiden, auslegen.

#### **Schritt6**

Mit der Salami - Tomatenmasse bestreichen, dabei einen 1 cm großen Rand frei lassen.

#### **Schritt7**

Die Spitzen von der kurzen Seite her 1 cm tief einschneiden und die Ecken etwas auseinander ziehen. Zu kleinen Hörnchen aufrollen, etwas biegen und mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Ofenblech legen.

#### **Schritt8**

Mit dem verklapperten Eigelb einstreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben.

#### **Schritt9**

Bei 200 ° C auf der 2. Schiene ca. 14 min goldbraun backen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** Pizza, salami

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-krosse-pizza-hoernchen-hausgemacht/>