

# Pizza-Blätterteigstangen

## Zutaten | 8 Portionen

2 Pck.	Blätterteig á300 g (aus dem Kühlregal oder selbst gemacht)
400 g	Käse (Gouda, Emmentaler, Bergkäse, Parmesan, Mozzarella u.a.)
½ Dose	Pizzatomen
150 g	Kochschinken
150 g	Salami
150 g	Coctailtomen
50 g	Oliven
1 TL	Oregano
etwas	Knoblauch und Zwiebeln

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eine der Blätterteigplatten ausrollen und mit 2/3 der Pizzatomen bestreichen.
- Alle Zutaten, die auf bzw. in die Stangen kommen in kleine Stücke schneiden, den Käse fein reiben und die Platte damit belegen.
- Die zweite Platte mit dem restlichen Drittel Pizzatomen bestreichen und auf die belegte Platte setzen.
- Nun die Platte in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.
- Je eine Blätterteigstange gegeneinander drehen und auf das Backblech legen.
- Die Stangen können dann nochmals mit Käse bestreut werden.
- Die Pizzastangen in den Backofen geben und je nach gewünschter Bräune 15 bis 20 Minuten backen.

---

## Tipp:

Hier noch einige Zutaten Ideen zum Belegen:

Thunfisch und Mais, Paprika und Zwiebeln, Schinken und Ananas, Camembert mit Birne oder Preiselbeeren, Hähnchenbrust mit Brokkoli oder Curry, Peperoni, Oliven und Tomaten, Pilze, Spinat und Fetakäse

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 221 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
609 kcal	47,0 g	23,8 g	23,8 g	512 mg