

# Stromboli mit Thunfischfüllung

Zutaten für den Stromboli (reicht als Hauptgericht für ca. 3 – 4 Personen)

- 1 großer fertiger Pizzateig (selbstverständlich kannst du diesen auch selbst herstellen)
- 1 Paprika
- Glas mit Champignons
- 1 Dose Thunfisch
- Jeweils 1 Zwiebel und eine Knoblauchzehe oder ein ½ TL der Knoblauchpaste
- 1 Becher Schmand
- 200 g geriebener Mozzarella
- Pizzagewürz, Salz und Pfeffer
- Ein wenig Butter zum Anbraten
- Etwas Olivenöl zum Bestreichen, nach Geschmack Meersalz zum Bestreuen.

Zubereitung:

1. Paprika, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten.
2. Champignons in einem Sieb abtropfen lassen und nach ca. 5 Minuten zum Gemüse geben.
3. Thunfisch ebenfalls abtropfen lassen, zur Gemüsemischung geben und für weitere 3 Minuten mitanbraten.
4. Pfanne von der Herdplatte nehmen, den Schmand unterrühren und mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze vorheizen).
6. Den fertigen Pizzateig mit dem enthaltenen Backpapier auf ein Backblech legen.
7. Nun die Hälfte des Käses in der Mitte verteilen.
8. Die Füllung darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bedecken.
9. Oder aber den Käse hier vergessen ;-))) (dazu gleich mehr)
10. Die Ränder rechts und links gleichmäßig in Streifen schneiden und diese abwechselnd über die Füllung legen, so dass ein geflochtenes Muster entsteht.
11. Die Enden nach hinten umschlagen.
12. Nun die Pizzarolle mit Olivenöl bestreichen und nach Geschmack mit Salz bestreuen.
13. In den Ofen schieben – bemerken, dass du die zweite Hälfte Käse vergessen hast und beschließen, dass du den Käse ca. 7 Minuten vor Backzeitende einfach obendrauf geben wirst ;-))).
14. Den Stromboli für 20 Minuten goldbraun backen.
15. Als Beilage empfehle ich einen Blattsalat.
16. Guten Appetit wünscht *Bettina von diealltagsfeierin.de*