

Stromboli Antipasti

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

Zutaten:

- 1 großer fertiger Pizzateig mit Tomatensoße (selbstverständlich kannst du diesen auch selbst machen)
- 1 Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 150 g Champignons
- 1 Karotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Knoblauchpaste oder ein bis zwei frische Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 2 EL Pinienkerne
- Einige Oliven
- 200 g geriebener Käse nach Geschmack

Zubereitung:

1. Paprika, Zucchini, Karotte und Champignons kleinschneiden.
2. Zusammen mit dem Olivenöl, der Knoblauchpaste und den Gewürzen in einer Auflaufform verrühren.
3. Die Auflaufform in den Backofen stellen und das Ganze bei 180°C Umluft für 25 Minuten garen.
4. Etwas abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Oliven in Scheiben schneiden.
6. Den fertigen Pizzateig mit dem enthaltenen Backpapier auf ein Backblech legen.
7. Mit einem Teil der beigefügten Tomatensoße mittig bestreichen.
8. Die leicht abgekühlte Gemüse-Mischung ebenfalls auf den Teig geben.
9. Die Pinienkerne und die Olivenscheiben darüber geben.
10. Abschließend mit 100 g geriebenem Käse bestreuen.
11. Die Ränder rechts und links gleichmäßig in Streifen schneiden und diese abwechselnd über die Füllung legen, so dass ein geflochtenes Muster entsteht.
12. Die Enden nach hinten umschlagen.
13. Bei 180°C Umluft für 20 Minuten backen, dann den restlichen Käse drüberstreuen und ca. für weitere fünf Minuten im Ofen gratinieren, bis der Käse verlaufen ist.
14. Guten Appetit wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*