

# Stromboli "Pizzabrotchen"

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

## Zutaten:

- 1 großer fertiger Pizzateig (selbstverständlich kannst du diesen auch selbst herstellen)
- Glas mit Champignons
- 125 g Salami
- 125 g Kochschinken
- 100 ml Kochcreme 7 %, alternativ kannst du auch Sahne nehmen
- 200 g geriebener Mozzarella
- Pizzagewürz, Salz und Pfeffer
- Etwas Olivenöl zum Bestreichen

## Zubereitung:

1. Salami und Kochschinken fein würfeln.
2. Champignons in einem Sieb abtropfen lassen und nach ca. 5 Minuten zum Gemüse geben.
3. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze vorheizen).
4. Salami, Kochschinken, Champignons und die Hälfte des geriebenen Käses mit der Kochcreme vermischen.
5. Mit den Gewürzen abschmecken.
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.
9. Die Ränder rechts und links gleichmäßig in Streifen schneiden und diese abwechselnd über die Füllung legen, so dass ein geflochtenes Muster entsteht.
10. Die Enden nach hinten umschlagen.
11. Nun die Pizzarolle mit Olivenöl bestreichen.
12. Den Stromboli für 20 Minuten goldbraun backen. Nach ca. 7 Minuten den restlichen geriebenen Käse auf ihm verteilen und fertigbacken.
13. Als Beilage empfehle ich einen Gurken- oder Blattsalat.
14. Guten Appetit wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*