Schnelle Pizzataschen

Zutaten

- 100 g Trinkwasser
- 100 g Salami
- 100 g geriebener Käse
- 1 Beutel Maggi Fix für Spaghetti Napoli
- 800 g Pizzateig a. d. Kühlregal

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel Wasser mit Maggi Fix für Spaghetti Napoli verrühren.
3. Salami in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Käse in der Schüssel mit der Würzpaste vermengen.
4. Die Hälfte des Pizza-Fertigteigs auslegen. Die Füllung portionsweise mit einem Teelöffel auf dem Teig verteilen. Zwischen den Portionen ungefähr 2-3 cm Platz lassen. Die andere Hälfte des Pizza-Fertigteigs passend darüber legen. Die freien Ränder mit den Fingern andrücken. Mit einem Pizzaschneider die Pizzataschen als Vierecke herausschneiden, so dass die Füllung jeweils mittig platziert ist.
5. Die Pizzataschen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und ca. 20 Min. backen.

14 Minuten

20 Stück

Nährwerte

Kohlenhydrate	18,59 g
Energie	166,37 kcal
Fett	8,05 g
Eiweiß	4,81 g