PIZZA-PUFF-PASTRY-TWISTS

ZUTATEN (für 4 Personen)

FÜR DIE TWISTS

- 2 Rollen Blätterteig
- 100 g passierte Tomaten
- 200 g geriebener Käse
- 1 Ei zum Bestreichen

NÄHRWERTE

PRO PORTION

- 789 kcal
- 21 g Eiweiß
- 61 g Fett
- 41 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zwei Rollen Blätterteig übereinander legen. Mit Hilfe eines Teller zwei gleich große Kreise ausschneiden. Die obere Teigplatte zur Seite legen. Auf der unteren Teigplatte Soße und Käse verteilen. Mit der zweite Teigplatte bedecken.
2. Ein Glas in die Mitte des Teigs stellen. Mit einem Messer Streifen weg vom Glas schneiden, dann jeden einzelnen Streifen zweimal um sich selbst drehen. Mit Ei bepinseln und bei 200 Grad für 20-25 Min. backen.

Reiser Rät

Man kann das Grundrezept auch noch mit Schinken- oder Paprikastückchen verfeinern.