

Kalte Gemüsepizza-Lollis



Zutaten:

Ergibt ca. 12 Stück

- 1 Dose geschälte gehackte Tomaten à 400 g
- 70 g Maiskörner aus der Dose
- 80 g Salatpinat
- 1 rechteckiger Pizzateig à 580 g
- 150 g Mozzarella

Zubereitung:

Backen: Ca. 20 Minuten

1. Tomaten gut abtropfen lassen. Maiskörner kalt abspülen, abtropfen lassen. Spinat waschen, tropfnass in einer Pfanne erhitzen, bis er zusammenfällt. Kalt abschrecken, gut ausdrücken.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Pizzateig entrollen. Tomaten darauf verteilen. Mozzarella direkt daraufzupfen. Maiskörner und Spinat darauf verteilen. Teig auf der kürzeren Seite satt aufrollen. In Scheiben à ca. 1,5 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen. Noch möglichst heiß auf die Lollistängel stecken. Auf einem Gitter auskühlen lassen.