

Pizza-Gipfeli und Salat

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: 15–20 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

Küchenutensilien

Backpapier

Zutaten

Füllung:

1 (2) kleine Tomaten, klein gewürfelt
75 g (150 g) Schinken, klein gewürfelt
100 g (200 g) Mozzarella, klein gewürfelt
2 TL (4 TL) Kräutermischung,
z.B. italienische

2 (4) runde Butterblätterteige, je ca. 270 g
½ (1) Ei, verquirlt

Salat:

½ (1) Kopf- oder/und roter Eichblattsalat,
gewaschen, zerzupft
½ (1) Salatgurke, in kleinen Stücken
1 (2) Rüebli, in Scheiben
wenig Schnittlauch oder Petersilie, fein
geschnitten

Salatsauce:

2–3 EL (4–6 EL) Joghurt nature
2–3 EL (4–6 EL) Essig
2–3 EL (4–6 EL) Rapsöl
1 TL Honig
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Füllung: Alle Zutaten mischen, würzen.
2. Die Teigrondellen flach auslegen, in je 8–10 Segmente schneiden und die Teigländer mit wenig Ei bestreichen. Füllung darauf verteilen, von der Längsseite her aufrollen, zu Gipfeli formen und auf das vorbereitete Blech legen. Mit Ei bestreichen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.
3. Salat: Alle Zutaten mischen und in eine Schüssel geben.
4. Salatsauce: Alle Zutaten gut verrühren, würzen und über den Salat giessen, mischen. Mit den Pizza-Gipfeli servieren.