

SALZIGE GEMÜSE ROLLEN

35
Minuten

Küchenmaterial

Schüssel, Wallholz, Backblech mit Backpapier, Messer



Zutaten für 2 Personen

500 g Mehl
1 Pack Trockenhefe¹
2.5 dl Wasser
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 EL Olivenöl

Füllung (beliebig):

Zucchetti
Karotten
Dein Lieblingsgemüse
Eingelegte/getrocknete Tomaten
Pesto

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem Teig kneten.

Teig als Rechteck auslegen.

Gemüse mit dem Sparschäler raffeln.

Eingelegte oder getrocknete Tomaten klein schneiden.

Pesto auf dem Teig verteilen und mit beliebigem Gemüse belegen.

Fertig belegten Teig zusammenrollen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Die zugeschnittenen Stücke flach auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Gut zu wissen:

¹ Du kannst auch $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe verwenden.



Verknüpfung:

[GORILLA WAH-Lektionen](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).