









Guillaume Marinette
Fotos von David Japy

PARTY-IDEEN
Fertig^{mit}-Pizzateig

*schnell, einfach
& lecker*

Bassermann

Inhalt

S. 4 Camembert-
SCHIFFCHEN

.....
EMPANADAS MIT
*Tomate &
Mozzarella*
S. 6

FLAMMKUCHEN-
schnecken
S. 8

.....
S. 10 WÜRZIGE
Knabberei

S. 12
Aperitif
HÄPPCHEN

.....
PIZZA-
kugeln
S. 14

S. 16
Käsekrantz

WURST-
snack
S. 18

.....
Stern mit
KÄSE & SCHINKEN
S. 20

KNABBER-
schlinge **S. 22**

CURRY-
kranz
S. 24

PIZZABRÖTCHEN MIT
Wurst-Käse-
Füllung
S. 26

S. 28
Pizzaröllchen mit
CAMEMBERT

Camembert
IM NEST
S. 30

LACHS-
Ricotta-Rolle
S. 32

Käse-
EI-
KRONE
S. 34

Käse
IM TEIGMANTEL
S. 36

S. 38

Ricotta-
ZOPF

Veggie-
ZOPF
S. 40

S. 42
SALAMI-
schnecken

S. 44
KRÄUTERBUTTER-
schnecken

Bolognese-
SCHNECKEN
S. 46

Piadina
S. 48

Pizza-
BAGELS
S. 50

S. 52
CALZONE MIT
viererlei Käse
PIZZABURGER
für den großen
Hunger
S. 54

FLEISCHBÄLLCHEN-
Wraps
S. 56
Artischockensnack
S. 58

SCHINKEN-
waffeln
S. 60

Rosenkuchen
MIT ZIMT
S. 62

S. 64
EMPANADAS MIT
Schoko &
Banane

CREME-
SCHNITTEN
S. 66

S. 68
Zuckerstangen

Schoko-
MARSHMALLOW-
BROT
S. 70

Camembert-Schiffchen

VORBEREITEN: 10 MIN. | BACKEN: 20 MIN.

FÜR 6 SCHIFFCHEN

1 rechteckiger Pizzateig (aus dem Kühlregal)
2 Zwiebeln
3 Stängel Petersilie
½ Camembert
150 g Speck
1 TL Pflanzenöl
1 Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in sechs Rechtecke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Petersilie hacken, Camembert und Speck separat in Würfel schneiden.
- Das Öl in einer Antihaft-Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten anbräunen.
- Den Großteil des Specks jeweils an die beiden langen Seiten der Rechtecke legen. Die Seiten so weit einrollen, dass der Speck umwickelt ist. Die Enden der entstandenen Rollen mit zwei Fingern zu Schiffchen zusammendrücken und auf das vorbereitete Backblech legen.
- Die Schiffchen mit gebratenen Zwiebeln, Camembert- und den übrigen Speckwürfeln füllen. Die Teigoberfläche mit dem Eigelb bestreichen und die Schiffchen 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- Aus dem Ofen nehmen und mit der Petersilie bestreut heiß servieren.





Empanadas mit Tomate & Mozzarella

VORBEREITEN: 10 MIN. | BACKEN: 20 MIN.

FÜR 6 PERSONEN

1 Knoblauchzehe
900 g geschälte ganze Tomaten aus der Dose
6 Stängel Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Pizzateig (aus dem Kühlregal)
4 Scheiben Mozzarella
1 Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Knoblauch schälen und hacken, Tomaten abtropfen und Petersilie hacken.
- Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Tomaten mit Petersilie und Knoblauch darin erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken und beiseitestellen.
- Den Pizzateig ausrollen und mithilfe einer kleinen Schüssel vier Teigkreise ausstechen. Je eine Hälfte jeder Scheibe drei- bis viermal einritzen. Die intakte Hälfte mit der Tomatenmischung belegen, dabei zum Rand 1 cm aussparen. Mit einer Mozzarellascheibe belegen und den Teig zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken.
- Mit dem Eigelb bestreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.