

## Rezept für die Pizzaspieße

### Zutaten

1 Pkg.	Pizzateig
1 paar EL	Tomatensauce
1 Pkg.	Mozzarella, alternativ Mozzarella Minikugeln
	Schinken oder Salami
	Gemüse eurer Wahl (z.B. Paprika, Oliven, Cocktailparadeiser, Champignons)
	Holzspieße

### Zubereitung

1. Den Pizzateig ausrollen und in ca. 2-3 cm dicke Streifen schneiden. Den Mozzarella in Würfel schneiden oder Mozzarella-Minikugeln nehmen. Salami oder Schinken in Stücke schneiden. Wenn das Gemüse zu groß ist, ebenfalls klein schneiden.
2. Auf lange Holzspieße nun immer abwechselnd ein Stück Schinken oder Salami, ein Stück Gemüse und dann ein Stück Mozzarella stecken. Dann das Ganze dünn mit Tomatensauce bepinseln und die Pizzateigstreifen herum wickeln.
3. Die Spieße bei ca. 200°C Umluft für ca. 10-15 Min. in den heißen Backofen schieben, bis sie schön knusprig sind.