



Pizza Balls mit Cheddar



35 Minuten




easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

Füllung:

1 Rolle	Pizzateig
80 g	Schinken
40 g	Salami
1	kleine Jungzwiebel
100 g	 Rupp Feinster Streich mit Cheddar
125 g	Mozzarella
	Oregano getrocknet + ein bisschen für die Garnitur
	etwas Olivenöl zum Bestreichen

Tomatensauce:

400 ml	gehackte Tomaten (Dose)
4	Knoblauchzehen
1 Handvoll	Basilikum
	Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

- Zubereitung Tomatensauce:** Den Knoblauch schälen und fein hacken. In Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Basilikum grob hacken und zugeben. Mit den gehackten Tomaten aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzig abschmecken und abkühlen lassen.
- Zubereitung Pizza Balls:** Für die Fülle die Salami, den Schinken, den Mozzarella und die Jungzwiebel im Cutter grob würfelig hacken. Mit Rupp Feinster Streich Cheddar und Oregano vermischen. Ca. 3/4 der Tomatensauce zugeben und die Fülle nochmal würzig abschmecken (Sauce soll nicht zu flüssig sein).
- Den Pizzateig zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke teilen. Ihr bekommt ca. 18 Stück raus. Jedes Stück zu einer Kugel formen und kreisrund mit einem Durchmesser von ca. 10 -12 cm ausrollen.
- Ca. 1,5 EL Fülle auf jeden Kreis in die Mitte setzen. Dann zu Kugeln formen und den Teig gut andrücken (sonst läuft die Fülle aus). Das gelingt am besten indem ihr den äußeren Rand über der Fülle zusammenklappt, so als würdet ihr ein Säckchen binden. Gut festdrücken und den oberen Teil des Säckchens mit der Schere abschneiden. Mit der zugeführten Seite auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit dem Olivenöl bepinseln und etwas Oregano bestreuen.

6

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Heißluft auf der 2. Schiene von unten ca. 12 – 15 Minuten backen.

7**TIPP:**

- Die Pizza Balls müssen gut verschlossen sein, damit die Fülle beim Backen nicht ausläuft. Das gelingt am besten indem ihr den äußeren Rand über der Fülle zusammenklappt, so als würdet ihr ein Säckchen binden. Gut festdrücken und den oberen Teil des Säckchens mit der Schere abschneiden – ansonsten habt ihr einen Teigklumpen im Inneren des Bällchens, der nicht ganz durchbäckt und auch nicht gut schmeckt.
- Die Bällchen mit der zugeführten Seite nach unten auf ein Backblech setzen.
- Die Reste könnt ihr nochmal verkneten und ausrollen und für weitere Bällchen verwenden.