



Pizzastangen



Zutaten:

1 Pck. frischer Pizzateig

1 Pck. Tomato al Gusto
Kräuter

80g Parmesan



So geht's:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Pizzateig ausrollen.
3. Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.
4. In ca. 3 x 12 cm breite Streifen schneiden.
5. Streifen einige Male in sich verdrehen.
6. Pizzastangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Im Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Backblech

Backpapier

Waage

Esslöffel

Schneidemesser