Nah&Frisch

www.felix.at Professional

Sugo Stangerl & Crostini

Vorspeise Fingerfood Italienisch Sommer Vegetarisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

1 Packung Pizzateig ausrollen und in ca. 2 cm Streifen schneiden. Die obere Hälfte des Teiges mit FELIX Sugo Gemüse bestreichen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen. Streifen von unten nach oben zusammen- klappen und von unten nach oben ineinander verdrehen.

Olivenöl mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano vermischen und Sugo Stangerl damit bestreichen. Baguette in Scheiben schneiden, mit restlichem FELIX Sugo Gemüse bestreichen und mit Mozzarella bestreuen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen.

Tipp zum Rezept: Mit FELIX Sour Cream Sauce servieren.

Zutaten

- 1 Glas FELIX Sugo Gemüse 360 g
- 1 Pkg. Pizzateig
- 60 g geriebener Mozzarella
- 1 Baguette
- Olivenöl
- Frischer Oregano
- Salz & Pfeffer