Nah&Frisch

philadelphia.de Professional

Pizza Gemüse Croissants

Hauptspeise Gemüse Kinder Sommer



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Gemüse und Kräuter waschen, trocknen und in kleine Stücke teilen. Die Bratwurst ebenfalls in kleine Stücke schneiden und mit dem Gemüse in einer Schüssel vermengen.

Den Pizzateig mit etwa der Hälfte des Philadelphias bestreichen und die Gemüse-Bratwurstmischung darauf verteilen. Den Gratinkäse darüber streuen und wie eine Pizza in 8 Stücke teilen. Jedes Stück von außen nach innen aufrollen.

Die Croissants mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Das Ei verquirlen und die Croissants damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. goldbraun backen. Die Croissants warm mit dem übrigen Philadelphia zum Dippen servieren.

TIPP: Tauscht das Gemüse einfach gegen Eure Favoriten oder Reste aus.

Zutaten

- 75 g Radieschen
- 10 g Petersilie
- 200 g Zucchini
- 1/2 Bratwurst, gebraten
- 1 Pkg. Pizzateig aus dem Kühlregal, rund
- 1 Pkg. Philadelphia Kräuter Doppelrahmstufe
- 75 g Gratinkäse
- 1 Ei, optional