

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.

Olivensöl 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

Olivensöl

Frischer Oregano

Salz & Pfeffer