



# TANNENBAUM TO GO



## ZUTATEN:

- 1 Fertig-Pizzateig
- 2 Scheiben Kochschinken
- 2 Scheiben Cheddar
- 1/2 rote Zwiebel
- etwas Pizza Sauce
- etwas Butter
- Pinsel und Holzspieße

## ZUBEREITUNG:

Der Teig wird einmal in der Mitte geteilt und die unterere Hälfte sodann mit dem Schinken, dem Käse und die in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel gleichmäßig belegt.

Nun deckst Du den unteren Teil mit der anderen Hälfte des Teiges ab und drückst alles etwas an, damit diese sich verbinden.

Jetzt kommt der schwierigste Teil. Der Teig wird nun in 2-3 cm lange Streifen geschnitten und sodann wie eine Zitharmonika gefaltet, wobei der unterere Teil der Breitesten ist und nach oben hin immer dünner gefaltet wird. Dies sollte dann im Idealfall wie ein Tannenbaum aussehen.

Diese steckst Du nun auf einen Holzspieß und grillst sie indirekt mit etwas Butter in einer Pfanne oder auf der Plancha an, bis er leicht braun wird. Dann drehst Du die Bäume einmal um, bestreichst sie sie mit der Pizza-Sauce und grillst sie insgesamt etwa 20 min.

hier gehts zum Video



Instagram

