

Guillaume Marinette

PARTY-IDEEN

Fertig mit *Pizzateig*



*schnell, einfach
& lecker*

Bassermann



Guillaume Marinette
Fotos von David Japy

PARTY-IDEEN
mit
Fertig-Pizzateig

schnell, einfach
& lecker

Bassermann

Inhalt

Camembert-Schiffchen

Empanadas mit Tomate & Mozzarella

Flammkuchenschnecken

Würzige Knabberei

Aperitif-Häppchen

Pizzakugeln

Käsekranz

Wurstsnack

Stern mit Käse & Schinken

Knabberschlinge

Currykranz

Pizzabrötchen mit Wurst-Käse-Füllung

Pizzaröllchen mit Camembert

Camembert im Nest

Lachs-Ricotta-Rolle

Käse-Ei-Krone

Käse im Teigmantel

Ricottazopf

[Veggie-Zopf](#)

[Salamischnecken](#)

[Kräuterbutterschnecken](#)

[Bolognese-Schnecken](#)

[Piadina](#)

[Pizzabagels](#)

[Calzone mit viererlei Käse](#)

[PizzaBurger für den großen Hunger](#)

[Fleischbällchen-Wraps](#)

[Artischockensnack](#)

[Schinkenwaffeln](#)

[Rosenkuchen mit Zimt](#)

[Empanadas mit Schoko & Banane](#)

[Cremeschnitten](#)

[Zuckerstangen](#)

[Schoko-Marshmallow-Brot](#)



Camembert-Schiffchen

VORBEREITEN: 10 MIN. | BACKEN: 20 MIN.



FÜR 6 SCHIFFCHEN

- 1 rechteckiger Pizzateig (aus dem Kühlregal)
- 2 Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- ½ Camembert
- 150 g Speck
- 1 TL Pflanzenöl
- 1 Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in sechs Rechtecke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Petersilie hacken, Camembert und Speck separat in Würfel schneiden.
- Das Öl in einer Antihaft-Pfanne erhitzen und die Zwiebeln

darin 5 Minuten anbräunen.

- Den Großteil des Specks jeweils an die beiden langen Seiten der Rechtecke legen. Die Seiten so weit einrollen, dass der Speck umwickelt ist. Die Enden der entstandenen Rollen mit zwei Fingern zu Schiffchen zusammendrücken und auf das vorbereitete Backblech legen.
- Die Schiffchen mit gebratenen Zwiebeln, Camembert- und den übrigen Speckwürfeln füllen. Die Teigoberfläche mit dem Eigelb bestreichen und die Schiffchen 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- Aus dem Ofen nehmen und mit der Petersilie bestreut heiß servieren.



Empanadas mit Tomate & Mozzarella

VORBEREITEN: 10 MIN. | BACKEN: 20 MIN.



FÜR 6 PERSONEN

1 Knoblauchzehe
900 g geschälte ganze Tomaten aus der Dose
6 Stängel Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Pizzateig (aus dem Kühlregal)
4 Scheiben Mozzarella
1 Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Knoblauch schälen und hacken, Tomaten abtropfen und Petersilie hacken.
- Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Tomaten mit Petersilie und Knoblauch darin erhitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken und

beiseitestellen.

- Den Pizzateig ausrollen und mithilfe einer kleinen Schüssel vier Teigkreise ausstechen. Je eine Hälfte jeder Scheibe drei- bis viermal einritzen. Die intakte Hälfte mit der Tomatenmischung belegen, dabei zum Rand 1 cm aussparen. Mit einer Mozzarellascheibe belegen und den Teig zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken.
- Mit dem Eigelb bestreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

