

# Pizza-Sandwich

etwa 6 - 8 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_ bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Pizza-Sandwich:

2 Stk. Dr. Oetker La Mia Grande  
Prosciutto e Formaggi  
2 Basilikum Stiele  
50 g getrocknete Tomaten (Glas)

## 1 Pizza-Sandwich:

Pizzen aus der Verpackung nehmen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten auftauen und weich werden lassen. So kann man sie zusammenklappen, ohne dass der Teig bricht.

Kontaktgrill nach Herstellerangaben vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln und grob zerzupfen. Tomaten abgiessen. Zutaten jeweils auf eine Hälfte jeder Pizza verteilen. Anschliessend die Pizzen in der Mitte zu einer Art Sandwich umklappen.

Je nach Grösse des Kontaktgrills, entweder die gefaltete Pizza vollständig auf den Grill geben oder die Pizzen zuvor dritteln oder vierteln. Das gefaltete Pizza-Sandwich auf dem Kontaktgrill 8-12 Minuten grillen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer keinen Kontaktgrill hat, kann die Pizza auch in einem Sandwichgrill, einer Grillpfanne oder in einer Pfanne ohne Öl backen. Bei mittlerer Stufe und unter mehrmaligem Wenden bis sie schön gebräunt ist.
- Die Sandwiches lassen sich wunderbar als Snack auf die Hand und kalt noch geniessen.
- Dieses Rezept schmeckt auch mit weiteren Dr. Oetker Pizzen.