

Pizza-Sticks mit Dip

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Pizza-Sticks:

- 1 Stk. Dr. Oetker Pizza Ristorante Spinaci
- 1 Stk. Dr. Oetker Pizza Ristorante Mozzarella

Kräuter Dip:

- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zweige Petersilie
- 6 Stk. Schnittlauchhalme
- 1 Stk. rote Peperoni

Avocado Dip:

- ½ Stk. Zitronen
- 1 Stk. Avocados
- 3 EL Sauerrahm
- Salz

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.
Backofen vorheizen.

Heißluft 200 °C

2 Pizza-Sticks:

Pizzen ca. 15 Minuten leicht antauen lassen, halbieren und schräg in daumenbreite Streifen schneiden. Diese auf das Backblech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten knusprig backen. Abkühlen lassen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Kräuter Dip:

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoni waschen, abtrocknen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Alles mischen.

4 Avocado Dip:

Zitrone heiss abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Avocado vorsichtig mit einem Messer am Kern entlang halbieren, Kern auslösen und Fleisch mit einem Löffel entfernen. Anschließend mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Sauerrahm, Zitronenschale und -saft mischen und mit Salz abschmecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizza gut 15 Minuten antauen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.