



Cheesy Garlic Bread Bites.



 **20 Min.**
Vorbereitung

 **35 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Stück: 60 kcal | 2 g Eiweiß | 3 g Fett | 6 g Kohlenhydrate

Zutaten für 32 Stücke:

g **Butter (z.B. Naturgut)**

Knoblauchzehen

EL **Oregano, gerebelt (z.B. Würz&Co)**

Salz und Pfeffer

g **Pizzateig fertig aus dem Kühlregal (z.B. PENNY READY)**

g **Tomatensoße (im Pizza Kit enthalten)**

EL **Oregano, gerebelt (z.B. Würz&Co)**

g **Mozzarella, gerieben (z.B. San Fabio)**

Zubereitung:

- 1** Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 2** Butter in einem kleinen Topf bei wenig Hitze schmelzen lassen.
- 3** Knoblauch schälen und in die Butter pressen.
- 4** Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen, alles gut verrühren, einmal kurz aufkochen, dann leicht abkühlen lassen, aber noch flüssig halten.
- 5** Pizzateig ausrollen und quer in 1 cm dicke Streifen schneiden.
- 6** Die Teig-Streifen zu Kugeln formen und auf dem Backblech mit etwas Abstand zueinander verteilen. Die Teigkugeln im Ofen ca. 8 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.
- 7** Währenddessen die Fertig-Tomatensoße in einem kleinen Topf ca. 15 Minuten leise einkochen, bis sie sämig wird. Mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Cheesy Garlic Bread Bites.

2. Seite / es geht lecker weiter

g **Grana Padano, gerieben**
(z.B. San Fabio)

Zubereitung:

- 8 Den Mozzarella mit dem Grana Padano in einer Schüssel vermischen. Dann den Butter-Mix mit einem Pinsel auf die Teigbällchen streichen. Den Käse-Mix oben auf die Bällchen geben und leicht andrücken. Die Cheesy Garlic Bread Bites für weitere 10 min. backen, bis sie goldbraun sind.
- 9 Die Cheesy Garlic Bread Bites auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten und mit dem Tomaten-Dip servieren. Dazu passt gehackte Petersilie.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

