

Pizza Rolls

**Was passiert, wenn sich Frühlingsrollenteig über Tomate und Mozzarella rollt?
Eine perfekte Kombination zum Reinbeissen.**

Zutaten

8 Frühlingsrollenblätter
4 Mozzarellasticks
8 TL Pizzasauce
24 Salamischeiben
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Die Mozzarellasticks der Länge nach halbieren.
- 2** Ein Frühlingsrollenblatt nach dem anderen mit der Spitze nach vorne auf die Arbeitsfläche legen. 1 Teelöffel Pizzasauce in die Mitte des Blattes streichen, 3 Salamischeiben auf die Sauce legen, Mozzarellastick darauf platzieren. Seitliche Blattenden satt über den Mozzarellastick falten. Blattspitze mit wenig Wasser bepinseln, fertig aufrollen und obere Blattspitze andrücken.
- 3** Frittieröl in einer Pfanne oder Friteuse auf ca. 180°C erhitzen. Die fertigen Pizzarollen goldbraun backen. Warm servieren.

Tipp

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Alles, was auf der Pizza schmeckt, passt auch in die Pizza Rolls.

