

# Harrys Festtagsrezept: Stromboli

## Zutaten:

- Pizzateig
- 3 Esslöffel Dijon-Senf
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 g Schinkenspeck
- 100 g Mozzarella
- 100 g geriebener Gouda
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Parmesankäse



## Zubereitung:

Wenn der Teig anfängt aufzugehen, rollt man ihn rechteckig aus, bestreicht ihn mit Senf und verteilt Frühlingszwiebeln, Speck, Mozzarella und Gouda gleichmäßig darauf.

Nochmals etwas gehen lassen

Rollen sie nun den Teig nicht zu eng von der Längsseite her auf, und legen Sie die Rolle mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

Bestreichen Sie die Rolle mit dem verquirlten Ei und bestreuen Sie sie mit Parmesankäse.

Im Ofen 15-20 Minuten bei hoher Temperatur im vorgeheizten Backofen backen, bis der der Teig golden und der Käse geschmolzen ist. (Je niedriger die Temperatur. desto länger braucht es, bis die Strombolirolle durch ist)

Das fertige Stromboli wird in Scheiben geschnitten serviert.

*Guten Appetit*