



Pizza-Pasta-Spieß

mit Schinken, Oliven und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

250 g Tortiglioni oder Penne
60 g WOLF Thüringer Kochschinken
8 Oliven, schwarz
1/2 Paprika, rot
90 g Pesto Rosso
120 g Mozzarella, gerieben

So wird's gemacht:

1. Tortiglioni nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser „al dente“ garen. Abgießen, abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Schinken in Stücke zupfen und die Oliven in Scheiben schneiden. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Streifen schneiden.
3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Nudeln auf Spieße stecken und mit dem Pesto bestreichen. Mit Schinken, Oliven und Paprika belegen und mit Mozzarella bestreuen. Für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun überbacken.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog