

# Pizza Lollies Mexican-style

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3504 kJ / 834 kcal**

Fett: **26,9 g** Eiweiß: **32,7 g**  
Kohlenhydrate: **107,3 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

- 1** Pizzateig (fertiger Teig aus dem Kühlregal, ca. 400 g)
- 100 g** Kirschtomaten
- 100 g** Mais (Konserve)
- 100 g** Kidneybohnen (Konserve)
- 100 g** geriebener Käse
- 4 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
- 2 EL** Tomatenmark
- Pfeffer aus der Mühle
- Chilipulver oder -flocken
- Oregano, gerebelt
- Lollie- oder Cakepop-Stiele

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Den Pizzateig entrollen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Mais und die Kidneybohnen fein hacken.

### Schritt 2

Die Tomaten, den Mais, die Kidneybohnen und den Käse mit der Sojasauce und dem Tomatenmark vermengen und mit Pfeffer, Chili und Oregano würzen.

### Schritt 3

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig mit der Gemüse-Käsemischung belegen, den Teig vorsichtig, aber eng aufrollen und mit einem scharfen Messer in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt 4

Die Pizzateigschnecken auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

### Schritt 5

Mit Lollie- oder Cake Pop-Stielen fixieren und servieren.