

## Rosmarin-Speck-Grissini

### Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Apéro für 6 Personen

Backpapier für das Blech

500-550 g Fertig-Pizzateig

100 g Speckwürfelchen

1-2 EL Rosmarin, fein gehackt

wenig Kräutersalz

wenig Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

1. Teig ausrollen. Mit Speck, Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen. Von Hand in den Teig drücken.
2. Teig in 1-1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen einzeln zu Grissini rollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-12 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Als kleine Mahlzeit mit Salat servieren.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 319 kcal, 8g Eiweiss, 16g Fett, 37g Kohlenhydrate.