

Pizzabollen mit Gemüse

(Für ca. 20 Stück)

600 g Mehl	mit
500 g Quark	
240 ml Milch	
120 ml Öl	
2 EL Zucker	
2 Päckchen Backpulver	und
1 TL Salz	miteinander verkneten.
2 TL gehackte Kräuter	
100 g Zucchini	mit einer Kastenreibe fein reiben (vorsicht mit den Fingern). Zucchini ausdrücken und in den Teig einkneten.
150 g geriebener Käse	unterkneten. Den Teig zu einer 5 cm dicken Rolle formen und in 20 bis 25 Teile schneiden. Die Teigstücke zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen bei Heißluft 180°C ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!