



Knusprige Pizza Bällchen mit Mozzarella und Tomaten-Dip

Schnell aus dem Airfryer zubereitet

🍴🍴🍴 Leicht 🍷 4 Portionen ⌚ 20 min.



Diese Pizza Bällchen Airfryer gelingen mit wenigen Zutaten und werden außen goldbraun und knusprig. Im Inneren sorgt geschmolzener Mozzarella für die klassische Pizza-Note. Dazu passt ein aromatischer Dip aus ORO di Parma passierte Tomaten Fine und Oregano.

Zutaten

Für die Pizzabällchen:

1 Rolle Pizzateig (ca. 300 g)

150 g Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten

1 EL Olivenöl

Für den Tomaten-Dip:

400 ml ORO di Parma
passierte Tomaten
(Glasflasche)

1 TL Oregano

1/2 TL Salz

Schritt 1: Pizzateig vorbereiten

Den Pizzateig ausrollen und in etwa 12 gleich große Quadrate schneiden. In die Mitte jedes Quadrats einen Mozzarellawürfel legen.

Schritt 2: Pizza-Bällchen formen

Die Teigränder über der Füllung zusammendrücken und zu glatten Kugeln formen. Die Bällchen mit Olivenöl bestreichen.

Schritt 3: Im Airfryer backen

Die Pizza-Bällchen mit etwas Abstand in den Korb des Airfryers legen. Bei 180 °C für 8 bis 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schritt 4: Tomaten-Dip zubereiten

Währenddessen ORO di Parma Passierte Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen. Oregano und Salz einrühren und den Dip einige Minuten sanft köcheln lassen.

Schritt 5: Servieren

Die knusprigen Pizza-Bällchen warm zusammen mit dem Tomaten-Dip servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte