



# Sugo Stangerl & Crostini

Für 8 bis 12 Stangerl



## ZUTATEN

1 Glas FELIX Sugo Gemüse 360 g | 1 Pkg. Pizzateig  
60 g geriebener Mozzarella | 1 Baguette | Olivenöl  
Frischer Oregano | Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

**1** | 1 Packung Pizzateig ausrollen und in ca. 2 cm Streifen schneiden **2** | Die obere Hälfte des Teiges mit FELIX Sugo Gemüse bestreichen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen. **3** | Streifen von unten nach oben zusammenklappen und von unten nach oben ineinander verdrehen. **4** | Olivenöl mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano vermischen und Sugo Stangerl damit bestreichen. **5** | Baguette in Scheiben schneiden, mit restlichem FELIX Sugo Gemüse bestreichen und mit Mozzarella bestreuen. **6** | Bei 200 Grad im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen.

**Tipp zum Rezept:** Mit FELIX Sour Cream Sauce servieren.