



Pizzaschnecken



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 20 min

 ca. 15-20
Pizzaschnecken

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300g Blätterteig aus dem Kühlregal oder frischer Pizzateig
- 3-4EL Tomatensauce
- 200g Schmand
- 50g geriebener Mozzarella
- Belag nach Belieben (z.B. Schinken)

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätter- oder Pizzateig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Tomatensauce mit dem Schmand, etwas Pfeffer und Salz verrühren und den Teig dünn damit bestreichen. Den Mozzarella und Belag nach Wunsch darübergeben.

Den Teig in dünne Streifen schneiden und zu Pizzaschnecken aufrollen. Im Ofen für ca. 15-20 Minuten backen, bis die Pizzaschnecken goldbraun sind.

