



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN | BACKZEIT: 15 MIN |  
ARBEITSZEIT: 25 MIN | STÜCK: 22



## ZUTATEN

### Für 22 Pizzaschnecken:

275 g Blätterteig  
4 EL Tomatensauce  
1 TL Pizzagewürz  
100 g geriebener Käse

## ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vor.

Zunächst den Blätterteig ausrollen. Die Tomatensauce großzügig und gleichmäßig auf dem Teig verteilen und anschließend Kräuter und Käse über den Blätterteig streuen.

Schneide den Blätterteig mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer in schmale Streifen. Rolle dann die Streifen auf, sodass kleine Schnecken entstehen.

Platziere die Schnecken auf einem Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist und backe sie für insgesamt 15 Minuten.