

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN | BACKZEIT: 15 MIN |
STÜCK: 20 | BACKOFEN: 220°GRAD OBER-/UNTERHITZE



ZUTATEN

400 Gramm Pizzateig gekauft oder selbstgemacht
120 Gramm Tomatensoße
100 Gramm geriebener Käse z.B. Gouda oder Mozzarella
weitere Zutaten, wie z.B. Salami, Zucchini, Paprika, etc.
nach Belieben



ham'
wa!

ZUBEREITUNG

1. Zuerst Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und dann den Pizzateig darauf zu einem großen Rechteck ausrollen. Auf dem Pizzateig die Tomatensoße dünn und gleichmäßig verteilen und mit Käse bestreuen. Restliche Zutaten nach Belieben hinzufügen. Käse und Soße in Maßen verwenden, da die Füllung sonst herausquillt.
2. Nun mit einem scharfen Messer ca. 20 schmale Streifen schneiden und diese dann vorsichtig zu Schnecken aufrollen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schnecken nun 12-15 Minuten backen. Die Stiele nach dem Backen und solange die Schnecken noch warm sind in den Teig stecken. Die Schnecken schmecken am besten frischgebacken und warm oder nochmal kurz aufgebacken.