Pizzaschnecken

Das Rezept für die selbstgemachen Pizzaschnecken mit Fertigteig ist einfach in der Zubereitung und rasch im Backofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 53 min



Zutaten

1 Packung	Pizzateig (ca. 275 g aus dem Kühlregal)
100 g	Fettarmer Frischkäse (oder Sauerrahm)
2 EL	Tomatenmark (oder passierte Tomaten)
2 TL	Italienische Kräuter
	Salz und Pfeffer
75 g	Käse (gerieben)
100 g	Kochschinken
1 Stk.	Ei
1 Handvoll	Käse (gerieben, zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die einfachen **Pizzaschnecken** den Frischkäse in eine Schüssel geben. Mit dem Tomatenmark, italienischen Kräutern, geriebenen Käse und klein geschnittenen Schinken verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Den Pizzateig ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Die Ränder freilassen. Den Teig der Länge nach aufrollen. Für zirka 15 Minuten ins Gefrierfach legen, damit er sich leichter schneiden lässt.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in zirka 1,5-2 cm dicken Scheiben schneiden. Mit Abstand auf das Backblech verteilen. Das Ei verquirlen, die Pizzaschnecken damit

bestreichen und nach Belieben mit etwas geriebenen Käse bestreuen. Die Pizzaschnecken für zirka 16-18 Minuten goldbraun backen.

Tipp