

## Schnelle Flammkuchen-Schnecken

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Schnecken

200 g Pizzateig aus dem Kühlregal  
200 g Schmand  
100 g Kochschinken  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

Schnell, schneller, blitzschnelle **Flammkuchen-Schnecken**. Die gehen direkt vom Blech auf die Hand und in den Mund. Mit **fertigem Pizzateig** aus dem Kühlregal, rollst du deine Schnecken im Handumdrehen auf. Mit denen bist du für jedes **Partybuffet** gerüstet. In nur **knapp 30 Minuten** steht dein herzhaftes, handliches **Fingerfood** bereit. Das Beste daran: Deine Gäste bekommen **Pizza** und **Flammkuchen** in nur einem Happs.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kochschinken fein würfeln. Schnittlauch und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

- 3 -

Teig ausrollen und mit Schmand bestreichen, dabei an den langen Seiten je einen 2 cm breiten Rand aussparen. Kochschinken, Frühlingszwiebeln und die Hälfte des Schnittlauchs darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Pizzateig der langen Seite nach aufrollen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Schnecken mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen und 10-12 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und mit Schnittlauch bestreuen.