

Pizzaschnecken aus Blätterteig

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 24 Stück

1 gelbe Paprika
1 Bund Basilikum
500 g stückige Tomaten
200 g Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer
150 g Mozzarella, gerieben
2 Rollen Blätterteig

Pizzaschnecken aus Blätterteig sind der perfekte Snack für den Feierabend oder spontanen Besuch. Im TK schlummert eigentlich immer ein Blätterteig, der nur auf seinen Einsatz wartet. Und während der Teig langsam antaut, kannst du dich um die **Füllung** kümmern. Alles kurz kleinschneiden und verrühren und schon kann der Teig ausgerollt und belegt werden. Der **Ofen** macht dann den Rest und du kannst die Couch schon gemütlich herrichten. Und wenn es schon Fast Food gibt, dann darf ein leckeres **Softgetränk** wie Limonade oder Eistee nicht fehlen. Mach's dir gemütlich und gönn' dir einen snackfastischen **Feierabend** mit Pizzaschnecken aus Blätterteig!

- 1 -

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
Basilikum in feine Streifen schneiden.

- 3 -

In einer Schüssel passierte Tomaten mit Basilikum, Paprika- und Schinkenwürfeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, Sauce darauf verteilen und mit der Hälfte des Mozzarellas bestreuen.

- 5 -

Belegten Blätterteig von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

- 6 -

Pizzaschnecken auf ein Backblech legen, restlichen Mozzarella darüber verteilen und ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse goldbraun geworden ist.