

Pizzaschnecken

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pack.	Pizzateig mit Tomatensauce
150 g	gek. Schinken oder Salami
½	rote Paprikaschote, gewürfelt
100 g	geriebener Käse zum Überbacken (ganz nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Den bereits fertigen Pizzateig ausrollen und mit der Tomatensauce gleichmäßig bestreichen.
2. Schinken / Salami, die Paprikawürfel auf dem Teig verteilen und zum Schluss den Käse darüber streuen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Die belegte Pizza nun der Länge nach aufrollen. Anschließend 3 cm dicke Scheiben mit einem scharfen Messer abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Ca.10 -15 Minuten backen bis die Schnecken schön knusprig sind.