

vegetarische Pizzaschnecken



0,50 €
Kosten / Portion



30 Min.
Zeitaufwand



einfach
Schwierigkeit

Zutaten für 15 Stück (4-5 Portionen):

- 1 Päckchen (275 g) Blätterteig
- 100 g Schmand
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Kräuter der Provence
- 50 g Käse

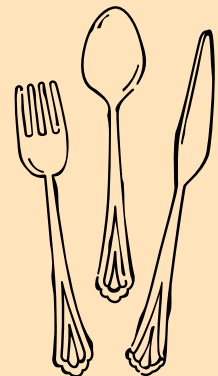
Zubereitung:

Schmand, Tomatenmark und Kräuter vermengen und auf den Teig streichen.

Teig über die lange Seite aufrollen, in Backpapier einschlagen und für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

Teigrolle in ca. 1,5 cm starke Schnecken schneiden und auf dem Backblech verteilen.

Bei 200°C Umluft 10 Minuten backen, dann mit Käse bestreuen und weitere fünf Minuten backen



Tipp:

Die Pizzaschnecken sind auch ungekühlt eine Weile haltbar und eignen sich daher super als Snack zum Beispiel während Exkursionen oder als Bestandteil eines Buffets.

