

Pizzaschnecken aus der Heißluftfritteuse, blitzschnell gemacht

Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Pizzateig
- 100 g Schmand
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL italienische Kräuter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 125 g geriebener Käse



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Mische den Schmand mit Tomatenmark, Kräutern und Gewürzen. Hebe dann den Käse unter.
2. Rolle den Pizzateig aus und bestreiche ihn mit der Tomaten-Käse-Mischung. Rolle den Pizzateig dann längs auf. Schneide ihn in 16 Stücke.
3. Lege den Airfryer mit Backpapier aus. Verteile einige Pizzaschnecken darin und backe sie 10-12 Minuten bei 180 Grad in der Heißluftfritteuse.

Du hast keine Heißluftfritteuse, aber möchtest das Rezept probieren? Dann schau dir meine [Pizzaschnecken aus dem Ofen](#) an!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

