Schnelle Pizzaschnecken mit Pizzateig

Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Pizzateig
- 125 g geriebener Käse
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 18 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 33 Minuten

Zubereitung:

#QMN_WB_VIDEO_CODE=a7b9bf43-f6e5-4306-93a0-554a19817ee2#

1. Rolle den Pizzateig aus.
2. Verrühre den Frischkäse mit dem Tomatenmark und Oregano. Würze die Mischung mit Pfeffer und Salz.
3. Bestreiche den Pizzateig mit der Tomatencreme. Streue den Reibekäse darüber.
4. Schneide den Teig mit einem Pizzaschneider in 16 Streifen. Rolle die Streifen zu Schnecken auf und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Backe die Pizzaschnecken ca. 18 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldgelb. Alternativ kannst du sie auch wie meine Pizzaschnecken in der Heißluftfritteuse backen.

Mein Tipp: Du kannst die vegetarischen Pizzaschnecken auch ganz nach Belieben mit weiteren Zutaten aufpeppen. Wie bei einer echten Pizza eignen sich auch Salami, Schinken, Thunfisch, Mais und Co. sehr gut als Belag.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.