Pizzaschnecken

15 Min		33 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 16 Stück

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

Zubereitung:

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

Nährwerte pro Portion: 108,4 kcal | KH 10,1 g | E 3,8 g | F 5,6 g