

saisonné

Pizzaschnecken



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 15 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 420 kcal

Eiweiss: 15 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 64 g

Zutaten

0.5 Bund Oregano

0.5 Bund Basilikum

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig à ca. 580 g

150 g geriebener Mozzarella

60 g Schinkenwürfeli

1 Ei

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Oregano und Basilikum in feine Streifen schneiden. Pizzateig ausrollen. Mozzarella, Schinkenwürfeli und Kräuter darauf verteilen. Dabei an einer Längsseite einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Teig von der gegenüberliegenden Seite her aufrollen. Teigrand gut andrücken. Rolle in 2,5 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.