



Pizzaschnecken

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 Pck.	Tante Fanny Blech Teig	200 g	Tomaten Pulp
200 g	Käse ger., Pizza Mix	125 g	Mozzarella
200 g	Schinken	4	mittelgr. weiße Champignons
4 Pr.	Oregano	1 TL	Knoblauch gehackt
1 TL	Steinsalz		Schwarzer Pfeffer grob o. fein

Zubereitung

-
1. Pizzateig der Länge nach ausbreiten, kurz ruhen lassen.
 2. Tomatenpulpe mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Oregano gut durchmischen.
 3. Teig mit ca. 2 Schöpfkellen Tomatensauce bestreichen, Käse und das geschnittene Gemüse auf die Sauce geben.
 4. Mozzarella in Stücke reißen und ebenfalls auf die Pizza legen.
 5. Den Teig von unten nach oben eindrehen, bis eine Rolle entsteht.
 6. In gleichmäßige Stücke schneiden.
 7. Um 90 Grad kippen und auf das Blech legen. Nochmals mit etwas Käse bestreuen und bei 250 Grad ca. 12 Minuten backen.