Pizzaschnecken von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Ofen auf 200° Grad vorheizen. Zwiebel und Schinken würfen, mit Schmand und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgerollten Blätterteig damit bestreichen und zu einer "Wurst" einrollen. Schließlich mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Petersilie, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backblech

1.0 kg Pizzateig	ausgerollt
1.0 Stück Zwiebeln	
300 g Frischkäse	Auf der Hälfte des Pizzateigs verteilen.
300 g Tomatensauce Napoli	Auf der Hälfte des Pizzateigs verteilen.
200 g Parmesan	verstreuen