



Pizzaschnecken

Zubereitung

Blätterteig auslegen, mit passierten Tomaten oder Ketchup bestreichen. Mit den Schinkenblättern belegen, und mit ein wenig geriebenen Käse bestreuen. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen. Den Blätterteig der längs zu einer Rolle formen. Fingerdicke Scheiben abschneiden, und die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Schnittfläche der Pizzaschnecken mit geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (Unter-Oberhitze) bei 220°C ca. 15-17 min backen. Gutes gelingen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Wimmer.

Zutaten

- 1 x Blätterteig
- Schinken in Scheiben
- geriebenen Käse
- passierte Tomaten oder Ketchup
- Oregano
- Salz
- Pfeffer