

# Pizzaschnecken

Pizza » Party-Pizza

## Zutaten (12 Stück)

- » 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)
- » 2EL Kräuter (italienische)
- » 1 rote Paprika
- » 1 kl. Zucchini
- » 2EL Öl
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 50g Gratin-Käse
- » 1 Eigelb

## Bewertung



### **Beschaffung**

manchmal im Discounter



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Inhalt eines Beutels Pizza-Teig mit 1/8l lauwarmem Wasser verkneten. Kräutermischung unterkneten. Paprikaschote halbieren, entkernen und waschen. Zucchini putzen und waschen.

2. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in heißem Keimöl andünsten. Abgezogene, durchgepresste Knoblauchzehe zufügen, kurz mit erhitzen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Teig zu einem Quadrat (etwa 30x30cm) ausrollen. Gemüse darauf verteilen und Käse darüber streuen. Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und in etwa 1-2cm breite Scheiben schneiden.

4. Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Teigschnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25-30min backen.

Nährwerte: 111kcal pro Stück

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 243

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke