

Tomaten-Parmesan-Schnecken

Zutaten für ca. 12 Schnecken:

1 P.	Pizzateig
1/2 Dose	Passierte Tomaten
Ca. 100g	Parmesan, gerieben
Ca. 100g	Mozzarella, gerieben
10 St.	getrocknete Tomatenhälften
3 EL	Olivenöl
	Oregano, Petersilie, Salz, Pfeffer

Den fertigen Pizzateig auf einer gemehlten Fläche ausbreiten. Die passierte Tomatensoße auf dem Pizzateig gleichmäßig verteilen, mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano und Petersilie würzen. Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und zusammen mit Parmesan, Mozzarella und Olivenöl auf den Pizzateig geben. Mit einem Pizzaschneider ca. 3 cm lange Streifen schneiden und zu einer Schnecke aufrollen. Den Rest ebenso verarbeiten, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Backofen bei 160°C Ober-Unter-Hitze ca. 10-15 Minuten backen.

Tipp: Den Pizzateig 20 Minuten vor der Verarbeitung kurz einfrieren, damit er sich besser verarbeiten lässt.