

Pizzaschnecken



Zutaten:

- ✓ 1 Packung fertiger Pizzateig
- ✓ 150 g passierte Tomaten
- ✓ 1 Prise Salz und Pfeffer
- ✓ Etwas Pizzagewürz
- ✓ 100 g Salami
- ✓ 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auseinander rollen.
2. Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer und Pizzagewürz vermischen und auf dem Pizzateig verstreichen
3. Mit Salami und Käse belegen
4. Dann von einer Seite her einrollen.
5. 1-2 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
6. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 15 Minuten backen.