

Pizza - Schnecken

Kategorien: Pikant, Snack, Pizza

Zutaten für: 1 Portionen

2	Pack.	Blätterteig (TK)
1/2	Tube	Tomatenmark
2	Stangen	Lauch
100	Gramm	Salami
100	Gramm	Kochschinken
150	Gramm	Käse (z. B. Emmentaler, Gouda, Käse-Mix) , Gerieben Salz und Pfeffer Oregano Majoran Basilikum
1	Essl.	Olivenöl
1		Eigelb

Anleitung:

Super Partysnack, ob kalt oder warm, ergibt ca. 30 - 35 Stück Den Porree waschen, in Ringe schneiden mit etwas Olivenöl anschwitzen. Salamischeiben und Kochschinken würfeln und in eine Schüssel geben. Den Porree dazugeben und mit Tomatenmark vermengen. Nach Geschmack würzen (ich nehme immer getrocknete Kräuter) und den Käse dazugeben.

Die Mischung in 2 Hälften teilen, gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Den Blätterteig zu einer Wurst (Schnecke) rollen, dann in ca. 1 - 15 cm dicke Ringe schneiden.

Die Ringe auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ich benötige immer 2 Bleche. Mit Eigelb einpinseln. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 - 200°C 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe