


 Vorspeise




Pizzabrotchen

 15 min Zubereitungszeit

 15 min Kochzeit

••• Leicht

 International



Zutaten

2 Portionen

1 Pck Blech-Pizzateig

200 ml passierte Tomaten

1 Tl Oregano, getrocknet

1 El Olivenöl

60 g Salami

60 g gekochter Schinken

80 g geriebener Käse

1 Prise Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die passierten Tomaten mit einem EL Olivenöl, getrockneten Oregano, und Salz und Pfeffer vermengen.
- 2 Den Pizzateig flach ausrollen und mit einem Messer halbieren. Die eine Hälfte mit dem Tomatensugo bestreichen. Dabei die Ränder freilassen. Mit Schinken, Salami und Käse belegen und zu einer langen Rolle einrollen. Quer in Schnecken schneiden und auf ein Backblech legen.
- 3 Bei der andere Hälfte mit runden Ausstechern kreise ausstechen. 2/3 davon mit Sugo und Salami, Schinken und Käse belegen. Bei der Hälfte davon die restlichen Teigkreise als Deckel oben auflegen und die Ränder andrücken. Auf das Backblech legen.
- 4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Pizzabrotchen ca. 10 bis 15 Min. backen. Den Schnecken evtl. noch ein paar Minuten mehr geben. Herausnehmen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	0kJ / 0kcal	0kJ / 0kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	0g	0g
davon Zucker	0g	0g
Eiweiß	0g	0g
Salz	0g	0g