

# Pizzaschnecken

½ Bund	Oregano	
½ Bund	Basilikum	die Blätter von Oregano und Basilikum in feine Streifen schneiden
1	rechteckig ausgewallter Hefeteig à ca. 580g	Pizzateig noch ein wenig dünner auswallen
3 EL	Tomatenpüree	Tomatenpüree auf dem Teig verstreichen
150g	Mozzarella	in kleine Würfelchen schneiden
100g	Schinken	Schinken in Würfelchen schneiden. Mozzarella, Schinken und Kräuter auf dem Pizzateig verteilen, dabei an einer Längsseite einen Rand von ca. 3cm frei lassen. Teig von der gegenüberliegenden Seite her aufrollen. Teigrand gut andrücken. Rolle in 2 ½ cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1	Ei	Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen

## Backen:

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

## Tipps:

- Die Schnecken können auf Spiesse aufgesteckt werden und als Pizza – Spiesse serviert werden.
- Anstelle von Schinken kann auch Speck oder Salami verwendet werden.
- Anstelle des Fertighefeteiges selber Brotteig machen.
- Die Füllung der Pizzaschnecken kann nach Belieben ergänzt werden. Z.B. frische Champignons, Zwiebeln, Ananas, usw.

