

Pizzaschnecken

Zutaten:

1 Lage Blätterteig

1 Glas rotes Pesto

Streukäse (z.B. Emmentaler)

Nach Belieben: Salami, Schinken als Streifen oder in Würfeln

Blätterteig ausrollen und mit rotem Pesto bestreichen. Nach Belieben Schinken oder Salami verteilen. Alles mit Streukäse bestreuen. Anschließend den Teig wieder zu einer ordentlichen Rolle zusammenrollen (Achtung! Je genauer, desto gleichmäßiger werden die Schnecken).

Nun ein Messer mit Wasser befeuchten und circa 1 cm große Stücke von der Rolle abschneiden und so auf ein Backpapier legen, dass man die Form der Schnecke sieht und genügend Abstand zwischen den Teilchen ist (der Blätterteig geht noch auf).

Die Pizzaschnecken nochmal mit etwas Käse bestreuen und dann circa 15 – 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen.