

Pizzaschnecken

Zutaten für 20 Portionen:

- 2Pck. Frischer Blätterteig
- 1Dose Champignons
- 200 g Kochschinken
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 200g geriebener Käse
- 200g saure Sahne
- Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung:

- Ofen auf 200 Grad vorheizen
- Champignons abtropfen lassen
- Tomaten halbieren, Kerne und Stiel entfernen und fein würfeln
- Kochschinken würfeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Geschnittene Zutaten mit geriebenem Käse und saurer Sahne vermengen und die Masse mit den Gewürzen abschmecken
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Blätterteig ausrollen und Schinken-Käsemasse gleichmäßig darauf verteilen **2 cm Rand ringsum frei lassen!**
- Blätterteig aufrollen, mit einem scharfen Messer die Rolle in 2cm starke Scheiben schneiden und auf das Backblech verteilen.
- Für 25 bis 30 min auf mittlerer Schiene backen