



 30 Minuten

 Einfach

SCHNELLE PIZZASCHNECKEN ALS PARTYSNACK

Leckere und schnelle Pizzaschnecken selbst machen?
Geht ganz einfach! Ideal zum Brunch, für die Party oder
einfach zum Mitnehmen ins Büro.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das Pizzaschnecken Rezept Backofen auf 200 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pizzaschnecken
Pizzateig entrollen und mit PaprikaQuark bestreichen.
Schinken- und Salamischeiben darauflegen, mit Oliven,
Tomaten und Parmesan bestreuen und von der langen
Seite her eng aufrollen.

SCHRITT 2

Die Pizzateigrolle mit einem scharfen Messer in ca.
2-2,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech legen. MILRAM Käse
in Streifen schneiden, die Scheiben damit belegen und
im Backofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

SCHRITT 3

Stiele in die noch warmen Pizza-Pops stecken und
servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3200/767

Fett (g): 42,7

Kohlenhydrate (g): 55,1

Eiweiß (g): 40,6



 Zutaten

4 Portionen

FÜR DIE SCHNECKEN

400 g fertiger Pizzateig

185 g MILRAM PaprikaQuark

FÜR DEN BELAG NACH WAHL, Z. B.

6 Scheiben Parma- oder Serranoschinken

9 Scheiben italienische Salami

10 grüne Oliven (in Streifen geschnitten)

50 g geriebener Parmesan

50 g MILRAM Sylter