

Pizzaschnecken

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pck. Blätterteig, ca. 270 g,
aus dem Kühlregal

100 g Feta-Käse

3 Frühlingszwiebeln

1 Paprikaschote, rot

50 g Kräuterfrischkäse

1 TL Pizzagewürz

1 EL Ajvar

Backpapier



- Den Blätterteig auf Backpapier ausrollen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Nun von beiden Seiten den Teig aufrollen. Anschließend den Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Schnecken ca. 15 Minuten in den auf 200 °C Umluft aufgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und goldbraun backen.

Zum Abkühlen die Pizzaschnecken auf einen Backofenrost legen.

Tipp: Natürlich kann man auch Schinken oder Salami mit unterheben.

Zubereitung:

- Die Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben. Den Feta-Käse zerbröseln und zum Gemüse geben. Frischkäse, Pizzagewürz und Ajvar hinzugeben. Mit etwas Milch alles zu einer dicken Creme verrühren.

Was wird noch benötigt?



Schüssel, Schneidebrett, Messer, Löffel