

Pizzaschnecken:

Zutaten: Blätterteig, Pilze, Schinken, geriebenen Käse, saure Sahne, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter

Das brauchst du:



Zubereitung:

1. Pilze und Schinken ganz klein schneiden
2. Die klein geschnittenen Zutaten mit dem geriebenen Käse und der sauren Sahne vermischen und mit Salz und den ital. Kräutern würzen.
3. Den Blätterteig aufrollen und die Masse darauf verteilen (außenrum einen Rand lassen!)
4. Den Blätterteig vorsichtig aufrollen!
5. Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
6. Bei 180° Grad ca. 25 Minuten im Ofen backen!