

# Pizzaschnecken

## Blätterteig

### Zutaten (für ca. 35 Stücke)

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 2 Pck.  | Gekühlter Blätterteig |
| 3 EL    | Tomatenmark           |
| 200 g   | Schmand               |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer      |
| 75 g    | Schinkenwürfel        |
| 100 g   | geriebener Käse       |
|         | etwas Basilikum       |



### Zubereitung:

#### 1. Schritt

##### **2 Pck. Gekühlter Blätterteig**

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Blech mit Backpapierauslegen. Blätterteige nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausrollen.

#### 2. Schritt

##### **3 EL Tomatenmark, 200 g Schmand, 1 Prise Salz und Pfeffer, 75 g Schinkenwürfel, 50 g geriebener Käse**

Schmand mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer und Basilikum verrühren. Creme mit einem Esslöffel auf dem Blätterteig verteilen und glattstreichen. Schinkenwürfel und die Hälfte vom Käser auf der Crem verteilen

#### 3. Schritt

Mit einem Pizzaschneider oder einem Messer über die kurz Seite dünne Streifen schneiden.

#### 4. Schritt

50 g geriebener Käse, etwas Basilikum

Die Streifen aufrollen, sodass eine kleine Schnecke entsteht.

Schnecken auf ein Blech legen und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Mit Basilikumblättern garniert servieren.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

**Guten Appetit!**