



Mini Pizza-Schnecken

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, immer noch am leckersten, auch als kleiner, herzhafter Snack

Zutaten

- Für 10 Stück
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 El Tomatenmark
- 1 Päckchen Pizzateig (36 x 27 cm) aus dem Kühlregal
- 100 g gekochter Schinken oder Salami in kleinen Würfeln
- 100 g geriebener Bergkäse, Gouda oder Pizzakäse
- 2 Tl getrockneter Oregano

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 210 ° C vorheizen, den Teig aufrollen, auslegen.

Schritt2

Die getrocknete Tomaten mit Tomatenmark fein pürieren, auf den Teig streichen.

Schritt3

Die Schinken / Salamiwürfel, den Käse und den Oregano mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. In 10 Scheiben schneiden, auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Schritt4

Auf der 2. Schiene von unten 25 min. ohne Umluft backen, schmecken heiß aus dem Ofen am Besten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** hausgemacht, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mini-pizza-schnecken/>