



Pizza Schnecken mit Parma Schinken

- **Küche:** Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der herzhaft - leckere Snack für zwischendurch; schmecken nicht nur den Kindern

Zutaten

- 400g Pizzateig aus dem Supermarkt (37 x 25 cm)
- 100g Parma Schinken, dünn geschnitten, 3cm groß geschnitten
- 500 g vollreife Freilandtomaten, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 g guter Tomatenketchup
- 80 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- 1 El getrockneter, geriebener Oregano

Zubereitungsart

Schritt1

Ein Küchentuch auslegen und leicht mit Mehl bestäuben, den Pizzateig entrollen, und darüber legen. Den Tomatenketchup gleichmäßig darüber verstreichen, die Längsseiten 2 cm freihalten und mit etwas Wasser bestreichen. Gleichmäßig mit dem Oregano bestreuen und die Zwiebeln und die Tomatenwürfel darüber geben, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt2

Die Schinken Blättchen verteilen und darüber etwa 50 g geriebenen Käse streuen.

Schritt3

Alles mit Hilfe des Küchentuches einrollen und die Teigränder gut andrücken.

Schritt4

In etwa 10 dicke Stücke schneiden und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete, leicht mit Mehl

bestäubte Backblech setzen.

Schritt5

Mit den restlichen Reibkäse bestreuen und für ca. 25 - 30 min. in den auf 200 ° C Umlauf vorgeheizten Backofen schieben, knusprig heraus backen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Pizza

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizza-schnecken-mit-parma-schinken/>