



# Pizzaschnecken

von DIEküche

Mengen für 22 Personen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Ofen auf 200° Grad vorheizen. Zwiebel und Schinken würfen, mit Schmand und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgerollten Blätterteig damit bestreichen und zu einer "Wurst" einrollen. Schließlich mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backblech

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 4.4 kg Blätterteig        | ausgerollt                                  |
| 4.4 Stück Zwiebeln        |   |
| 660 g Frischkäse          | Auf der Hälfte des Blätterteigs verteilen.  |
| 660 g Tomatensauce Napoli | Auf der Hälfte des Blätterteiges verteilen. |
| 660 g Parmesan            | verstreuen                                  |
| 880 g Schinkentranchen    | schneiden und verteilen                     |