



# Pizzaschnecken

von Juliana Vinzens

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Pizzateig

200 g Reibkäse

100 g Frische Champignons

0.5 Stück Pepperoni

400 g Tomatensauce Napoli

Teig auswallen. Mit Tomatensauce bestreichen, Rand aber frei lassen. Würzen. 2/3 des Käses darüber streuen. Die restlichen Zutaten klein schneiden und darüber streuen. Teig aufrollen.

Kochtopf mit Backpapier auslegen. Teigrolle in 3cm breite Schnecken schneiden und in Topf geben. Restlichen Käse darüber streuen. Topf in die Glut stellen, Deckel drauf und Glut drauf.

Ca. 1/2 Stund backen