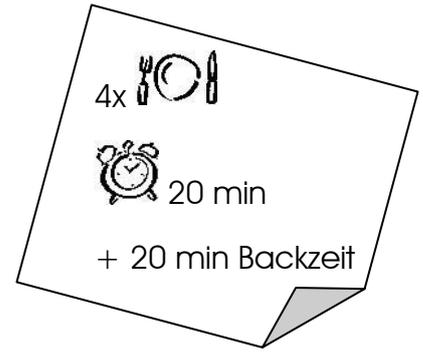


„Pizzaschnecken à la Pauli“

Zutaten

- 1 Pkg Pizzateig - FERTIGPRODUKT
- 1 Dose geschälte Tomaten (Pelati)
- 1 Pkg Mozzarella
- Basilikum (frisch oder getrocknet)



Vorbereitung

Backrohr vorheizen! (220°C, Umluft); Dose öffnen

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Tomaten	gut abtropfen lassen in kleine Stücke schneiden	Sieb! Du kannst den Tomatensaft gerne kosten ;-) Im Flugzeug bestellen viele Leute Tomatensaft!
Mozzarella	abtropfen lassen in kleine Stücke schneiden	
Pizzateig	auf der Arbeitsfläche ausrollen	
	mit Tomaten- und Mozzarellastücken belegen	
Salz, Pfeffer, Basilikum	würzen	
	Teig einrollen	
die „Rolle“	In „fingerdicke“ Scheiben schneiden	
„Schnecken“	auf das Backblech legen	Backpapier!!!
	ca. 15 Minuten backen	mittlere Schiene
	kurz überkühlen lassen	auch als Fingerfood geeignet

