



Pizzaschnecken mit Schinkenfüllung

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kochschinken	200 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Gouda, gerieben	150 g
Oregano, getrocknet	

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Schinken vierteln.
2. Pizzateige entrollen und mit Tomatensauce bestreichen. Mit Schinken belegen und mit Gouda und Oregano bestreuen.
3. Pizzateig an der lange Seite eng aufrollen und in ca. 4 cm breite Röllchen schneiden. Röllchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Pizzaschnecken kalt oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	738 kcal
Kohlenhydrate	97 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g