



# 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