



# Vegane Pizzaschnecken mit frischem Sojaghurt-Dip

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
🥣 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Pizzateig mit Tomatensauce       | 1 St. |
| Knoblauchzehen                   | 2 St. |
| Petersilie, frisch               | 15 g  |
| Vemondo Reibegenuss              | 200 g |
| Oregano, getrocknet              |       |
| Sojaghurt                        | 300 g |
| italienische Kräuter, getrocknet | 2 TL  |
| Zucker                           |       |
| Salz                             |       |
| Pfeffer, schwarz                 |       |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig dünn ausrollen und gleichmäßig mit Tomatensauce bestreichen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
2. Pizzateig mit Vemondo Reibegenuss und Oregano bestreuen, eng einrollen und in ca. 1 cm dicke Schnecken schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier Schnecken verteilen und für ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf einem Teller ca. 5 Min. auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel Sojaghurt, Knoblauch, Petersilie und italienische Kräuter vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pizzaschnecken mit Sojaghurt-Dip servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Pizzaschnecken sind auf jeder Party der Bringer und in veganer Ausführung kommt auch jeder Gast auf seine Kosten.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 480 kcal |
| Kohlenhydrate  | 61 g     |
| Eiweiß         | 13 g     |
| Ballaststoffe  | 0 g      |
| Fette          | 20 g     |