

# Pizza-Schnecken



## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Pelati mit dem Tomatenpüree pürieren und mit Salz sowie Pfeffer pikant würzen. Oreganoblättchen hacken und beifügen.

2. Den Pizzateig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem möglichst dünnen, länglichen Rechteck auswallen. Die Tomatensauce darauf ausstreichen, dabei auf der oberen langen Seite einen Rand von 2 cm Breite frei lassen. Den Teig von unten nach oben aufrollen. Mit einem scharfen Messer die Rolle in 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

3. Den Mozzarella in 8 Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Teigstücke damit belegen. Die Cherrytomaten halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Schnittfläche nach unten ebenfalls auf die Teigstücke geben.

## Zutaten

200 g Pelatitomaten, gehackt, aus der Dose  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
0.5 Bund Oregano, frisch, oder etwas getrockneter Oregano  
1 Päckli Pizzateig, (300 g)  
1 Kugel Mozzarella, (150 g)  
16 Stück Cherrytomaten

4. Die Pizzaschnecken im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20-25 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren.

Tipp:

Noch reichhaltiger werden die Schnecken, wenn man sie zusätzlich mit Salami oder Schinken belegt.

Für den Kleinhaushalt:

Das Rezept in der Originalportion, jedoch ohne Cherrytomaten zubereiten und die Hälfte bzw. 3/4 der Schnecken tiefkühlen; diese können später noch gefroren gebacken werden. In diesem Fall jedoch bei nur 180 Grad, dafür etwa 30 Minuten backen; nach Belieben nach 15 Minuten Backzeit die Schnecken mit frischen Cherrytomaten belegen.