



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse in schnellen Pizzaschnecken

Zutaten für 8 – 10 Schnecken:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Paprika 180 g

(Sorte nach Wahl)

1 Fertiger Pizzateig (aus dem Kühlregal)

40 g Rohschinken Würfel

20 g Geriebener Käse

40 g Passierte Tomaten

1 Rote Zwiebel

Frische Basilikum Blätter

Pizzagewürz

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Pizzateig auf einem Backpapier oder einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
2. Die passierten Tomaten auf den Pizzateig streichen und mit Schinken und Zwiebeln belegen. Den ROUGETTE Marinierten Grillkäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls auf den Pizzateig geben. Zum Schluss alles mit geriebenem Käse und frischem Basilikum bestreuen und zu einer Rolle formen.
3. Pizzarolle in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech geben. Pizzaschnecken ca.20 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten