

PIZZA-SNACKIS

mit
Heinrichsthaler
Reibekäse

SNACK & PARTYHITS VORPSEISE

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

1 Pizzateigrolle XXL
150 g Frischkäse
250 g Bauchschinken
200 g Heinrichsthaler Gouda
Reibekäse
5 Eier
Pfeffer, Salz,
etwas Muskatnuss
Gewürze & Kräuter für den
Frischkäse (Petersilie,
Basilikum)
etwas Öl (Olivenöl, Rapsöl)

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Eier in eine Schüssel geben, die gewünschten Gewürze hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Jetzt Öl in einer Pfanne erhitzen, den Eiermix hineingeben und zu einem luftigen Rührei zubereiten. Dann das Rührei beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Nun den Pizzateig vorsichtig ausrollen (die lange Seite sollte dabei parallel zu euch liegen) und den Frischkäse gleichmäßig darauf verstreichen. Anschließend die kleingehackten Kräuter darüber verteilen und mit Pfeffer und Salz je nach Geschmack würzen. Darüber legt ihr nun eine komplette Lage Bauchschinken. Bei der nächsten Schicht darauf achten, dass ihr an den langen Rändern ca. 1,5 cm frei lasst, da dies das spätere Einrollen erleichtert. Nun das abgekühlte Rührei und natürlich den Reibekäse darüber verteilen.

Stellt jetzt eine Auflaufform bereit und heizt den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Jetzt geht es ans Rollen: Löst vorsichtig die untere lange Kante des Pizzateigs vom Backpapier und rollt alles (leicht) straff ein. Dann die Rolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Löst die erste Scheibe vorsichtig, drückt die Enden leicht an und legt die „Schnecke“ mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech. Dabei könnt ihr alles auch noch etwas platt drücken – abhängig davon, wie groß bzw. flach ihr die Snacks wünscht.

Wenn ihr so mit allen Scheiben verfährt und die Auflaufform gut gefüllt ist, geht es für ca. 25 Minuten ab in den Ofen.

Genießt diese Pizza-Snacks in der Variante, die ihr am liebsten mögt. Es ist genug für alle da. :) Denn: Die Zubereitung bietet reichlich Spielraum für kreative Geschmacksexperimente.

Guten
Appetit!