



Pizzaschnecken mit Schinken-Käse-Füllung



Zutaten

Menge

1	rote Zwiebel
100 g	Kochschinken
1 Rolle	Fertig-Pizzateig
½ Glas	Pizzasauce
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chili
4 Zweige	Basilikum
200 g	Pizzakäse

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Stück

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 549 kJ, 142 kcal, 12,6 g Kohlenhydrate, 5,9 g Eiweiß, 7,8 g Fett, 14 mg Cholesterin, 0,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Pizza ist deine Leibespeise? Dann musst du jetzt auch in der Pause nicht mehr darauf verzichten. Unsere Pizzaschnecken mit Schinken und Käse sind super lecker und praktisch, denn sie passen zusammengerollt in jede Lunchbox und es fällt fast gar nicht auf, dass du eigentlich gerade Pizza isst. So geht's:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann schälst du die Zwiebel und schneidest sie in feine Würfel. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Step 2:

Dann Pizzateig entrollen und mit der Pizzasauce bestreichen. Nun die Zwiebel darauf verteilen und alles mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum würzen.

Step 3:

Nun den Schinken und den Käse auf der Tomatensauce verteilen und den Teig aufrollen. Anschließend kannst du die Rolle in dicke Scheiben schneiden und die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Step 4:

Im heißen Ofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen und in deine Lunchbox packen.