

Liebe Köch*innen,

der Ofen, dein Freund und Helfer. Mal ganz ehrlich: Wer mag keine Pizza? Diese gibt es heute in Form von Schnecken, die sich super für ein Partybuffet oder als Snack in der Mittagspause eignen. Hierfür braucht es keinen Schamottstein und 400 Grad. Für das Gelingen dieser Schnecken reicht der Haushaltsofen vollkommen aus. Natürlich ist selbstgemachter Pizzateig super, der Pizzateig aus unserem Sortiment braucht sich auch nicht zu verstecken. Als vegane Variante kann genauso der Vollgemüse-Pizzaboden verarbeitet werden. Lediglich die Backzeit verringert sich, da dieser Pizzaboden bereits gegart ist und nicht noch gebacken werden muss.

Viel Spaß beim wünscht euch

Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Packung Pizzateig frisch
- $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel, geschnitten
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 Hand voll Kirschtomaten, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- $\frac{1}{2}$ Dose Tomatenstücke
- 1 Hand voll geriebenen Gouda
- 1 EL Zucker, Salz nach Geschmack
- Öl zum Braten

Zubereitung

Zwiebeln und Champignons mit Öl 15 Minuten braten, dabei mehrmals schwenken, damit gleichmäßige Röststoffe entstehen, aber nichts anbrennt. Knoblauch, Zucker und Salz hinzufügen. Weitere 5 Minuten braten bzw. dünsten. Kirschtomaten zugeben, vermengen und 5 Minuten köcheln lassen. Tomatenstücke hinzufügen und weitere 10 Minuten einköcheln. Mit Salz und Zucker abschmecken. Von der Hitze nehmen, etwas abkühlen lassen und den Gouda unterheben. Anschließend den Pizzateig ausbreiten, die schmackhafte Masse darauf Verteilen und zu einer Rolle formen. In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in den Ofen schieben. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen.