

Pizzaschnecken – herzhaftes Faschingsrezept

**Zutaten:**

* 2 x Pizzateig
* 100g Tomatenmark
* 250g geriebener Emmentaler
* 1 Paprika ( Schinken, Pilze, Zwiebeln…
* Basilikum & Oregano

**Zubereitung:**

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Teige mit Tomatenmark bestreichen, dabei oben einen Rand lassen
3. Paprika in kleine Stückchen schneiden
4. Nun den Teig mit Mozzarella & Paprika belegen und mit Oregano & Basilikum bestreuen.
5. Teig der Länge nach einrollen und in 2-3 fingerbreite Scheiben schneiden
6. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

Lass dir bei der Zubereitung und auch beim Verkosten von deinen Eltern helfen. **HELAU**