

Pizzaschnecken am Stiel



Zutaten:

- gewünschte Anzahl Pizzateig
 - Tomatensoße
 - Pizzagewürz
 - Kräuter
 - Mais
 - Streukäse
 - Salami
 - Schinken
- Ganz wichtig :
(bunte) Strohhalm aus Papier

Zubereitung:

- Den (fertigen) Pizzateig ausrollen und mit der Tomatensoße bestreichen.
- Würzen nach eigenem Geschmack
- Belegen nach Geschmack – Achtung: nicht zu dick!
- Was bei uns nie fehlen darf ist Mais.
- Streukäse oben drauf
- Den belegten Teil vorsichtig und eng einrollen.
- Die Pizzarolle in gleichgroße (nicht zu dicke) Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.
- etwas abkühlen lassen und dann die Pizzaschnecken vorsichtig auf die Papier-Strohhalm aufpicken.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:
<http://feiersun.de/rezpte/pizzaschnecken-am-stiel>