



Du möchtest uns ein Rezept schicken oder ein Foto von dem, was du nachgekocht hast? Dann sende uns eine E-Mail an: [redaktion@om-netzwerk.de](mailto:redaktion@om-netzwerk.de)

### ZUTATEN FÜR 10 SCHNECKEN



- 400 Gramm Pizzateig
- 100 Gramm passierte Tomaten
- 100 Gramm geriebener Mozzarella



- Belag nach Geschmack z. B. 150 Gramm Kochschinken oder Thunfisch, Oliven, Champignons etwas Pfeffer, Salz und Oregano

Bestreiche den Pizzateig aber nicht zu dick, sonst lässt sich dieser nur schwer rollen.

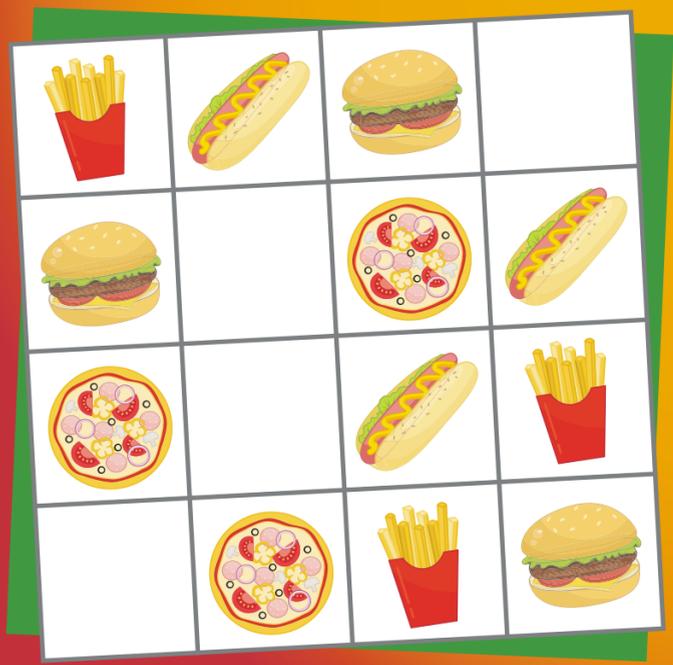
### SO WIRD ES GEMACHT!

1. Heize den Backofen auf 200 Grad (oder 180 Grad Umluft) vor.
2. Rolle den Pizzateig zu einem Rechteck aus und bestreiche ihn mit passierten Tomaten, würze anschließend mit etwas Pfeffer, Salz und Oregano.
3. Schneide den Schinken in kleine Würfel oder bereite deinen anderen Belag vor und verteile ihn mit dem Großteil des Mozzarellas auf dem Pizzateig.
4. Rolle dann den Teig fest zusammen und schneide ihn in etwa zwei Fingerbreit große Scheiben.
5. Verteile die Schnecken auf dem mit Backpapier belegten Blech.
6. Bestreue die Pizzaschnecken mit dem restlichen Käse und backe sie im Ofen für 15 bis 20 Minuten, bis sie schön goldgelb sind.

# Wir machen PIZZASCHNECKEN

Diese leckeren Pizzaschnecken sind das perfekte Mitbringsel für jeden Kindergeburtstag und jedes Schulfest. Aber natürlich schmecken sie auch zuhause als Snack zwischendurch oder als Abendessen. Sie sind schnell gemacht – und jeder kann sie mit seinen ganz persönlichen Lieblingszutaten zubereiten.

**Tipp am Rande:** Wenn du willst, dass die Pizzaschnecken noch leckerer aussehen und schmecken, kannst du sie nach dem Backen auch mit etwas Basilikum garnieren und dann servieren.



Am besten schmecken die Pizzaschnecken, wenn sie frisch sind. Du kannst sie aber auch in einer luftdichten Dose einen Tag lang im Kühlschrank aufbewahren.

Statt passierte Tomaten kannst du auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden.

Lecker schmecken die Pizzaschnecken auch mit Spinat und Käse.



Kannst du das Rätsel lösen? Jede Speise darf nur einmal pro Reihe und Spalte vorkommen.

Lösung:



© Alëna ИГдева, Lasvu – stock.adobe.com

Für Fragen, Anregungen oder Wünsche zur Kinderseite, kannst du uns gerne eine E-Mail schreiben an: [kinder@oberpfalzmedien.de](mailto:kinder@oberpfalzmedien.de)