



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Vegetarische Pizzaschnecken

- 100 g GEFRO Sauce Bolognese
- 300 ml Wasser
- 1 Packung Pizzateig, à 300 g, aus dem Kühlregal
- 100 g Parmesan, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Vegetarische Pizzaschnecken

Rezept für 12 Personen  
Zubereitung ca. 25 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

6 g Fett	11,2 g Kohlenhydrate	6,4 g Eiweiß	1,2 g Ballaststoffe	136 kcal
----------	----------------------	--------------	---------------------	----------

Brennwert

**Vegetarische Pizzaschnecken** Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen.

300 ml kaltes Wasser in einen Topf geben, 100 g **GEFRO Sauce Bolognese** einrühren, unter ständigem Rühren aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Die Soße abkühlen lassen.

Den Pizzateig aufrollen und 2/3 des Teigs mit der Bolognesesoße bestreichen. Den Teig mit der Hälfte des Parmesans bestreuen und von der Soßenseite her aufrollen.

Die Teigrolle in etwa 2 cm dicke Schnecken schneiden, diese auf das Backblech setzen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Für etwa 20 - 25 Minuten im Ofen backen.

Die Schnecken warm oder kalt servieren.