

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Einkaufszettel

Bunte Pizzaschnecken mit Paprika und Käse

- 400 g Fertig-Pizzateig, Rolle
- 75 g rote Paprika
- 75 g gelbe Paprika
- 0,5 EL Bio Olivenöl Nativ Extra
- 150 g passierte Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 5 g GEFRO Bio Würzmischung Bella Italia
- 120 g geriebener Gouda

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Bunte Pizzaschnecken mit Paprika und Käse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

1. Paprika vorbereiten:75 g rote und 75 g gelbe Paprika waschen, trocken tupfen und in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden.1 TL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikawürfel bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten dünsten.

1 Tomatenfüllung zubereiten:

1 EL Tomatenmark zugeben und kurz unter Rühren mitrösten. 150 g passierte Tomaten und 5 g GEFRO BIO Bella Italia einrühren.Die Füllung bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten offen einköcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Sie soll dick und streichfähig sein und beim Durchziehen mit dem Pfannenwender kurz eine sichtbare Spur hinterlassen.Auf einen flachen Teller geben und etwa 10 Minuten abkühlen lassen, bis die Füllung höchstens noch lauwarm ist.

2 Backofen und Teig vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.400 g Pizzateig nach Packungsangabe verarbeiten und auf Backpapier zu einem Rechteck von etwa 40 × 30 cm ausrollen beziehungsweise vorsichtig in diese Form ziehen.

3 Teig belegen und aufrollen:

Die abgekühlte Paprika-Tomatenfüllung gleichmäßig dünn auf dem Teig verstreichen. An einer der langen Seiten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen.90 g geriebenen Gouda auf der Füllung verteilen. Den Teig von der gegenüberliegenden langen Seite aus möglichst gleichmäßig aufrollen. Den freien Teigrand leicht andrücken, sodass eine etwa 40 cm lange Rolle entsteht.

4 Pizzaschnecken schneiden:

Die Rolle mit einem scharfen Messer ohne starken Druck in 12 etwa gleich dicke Scheiben schneiden.Die Schnecken mit einer Schnittfläche nach oben und etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Form bei Bedarf vorsichtig mit den Händen korrigieren. Mit den übrigen 30 g Gouda bestreuen.

5 Backen und servieren:

Die Pizzaschnecken auf mittlerer Schiene etwa 22-28 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und auch in der Mitte durchgebacken ist. Wird der Käse zu dunkel, die Schnecken gegen Ende locker mit Backpapier abdecken.Kurz abkühlen lassen und warm oder lauwarm servieren.Tipp: Ist die gefüllte Teigrolle sehr weich, vor dem Schneiden etwa 10-15 Minuten in den Kühlschrank legen. Dadurch lassen sich die Schnecken leichter portionieren; die Gesamtzeit verlängert sich entsprechend.