Pizza-Schnecken



Nach dem Belegen mit den Zutaten

Ich hatte einen fertigen Dinkel-Pizza-Teig auf Backpapier in der Verpackung gekauft und nun schon einige Tage im Kühlschrank liegen.

Zuerst wollte ich eine gewöhnliche Pizza zubereiten. Dann las ich jedoch auf der Verpackung die Anleitung zur Zubereitung von Pizza-Kleingebäck, also Pizza-Schnecken.

Nun, ich dachte mir, das ist einmal eine Variante zu einer gwöhnlichen Pizza und entschied mich dafür.

Nun habe ich diese Schnecken das erste Mal zubereitet und musste gleich zu Anfang eines feststellen: Passierte Tomaten mögen als Grundlage für eine Pizza geeignet sein, für diese Schnecken sind sie nicht geeignet. Denn sie sind viel zu flüssig. Hier verwendet man doch besser frische Tomaten, die man ganz klein würfelt.

Bei meiner Zubereitung mit passierten Tomaten blieb daher von 500 ml passierten Tomaten sicherlich ein Drittel, also etwa

eine normale Schale voll, davon übrig, das beim Zusammenrollen und Zerschneiden des Teigs mit den restlichen Zutaten aus dem Teig austrat und eben nicht mitverwendet werden konnte. So hatte ich zumindest für den kommenden Tag genug Tomaten-Sauce für ein leckeres Pferde-Gulasch.

Aus diesem Grund sehen die Schnecken auch vor und nach dem Zubereiten nicht sonderlich attraktiv aus. Optimal geht anders …

Aber zumindest haben sie den Vorteil, dass sie geschmacklich gut gelungen sind. Sie schmecken nach italienischen Kräutern, der Hefeteig ist kross und gut durch gebacken und die wenigen Zutaten geben eine würzige und säuerliche Note ab.

Also sehr lecker für den abendlichen Snack vor dem Fernseher. Und das Pizza-Kleingebäck hat den Vorteil, es kann heiß und auch kalt gegessen werden.

[amd-zlrecipe-recipe:782]