Rezept
Pizzaschnecken BBQ-FACTORY
von Patrick Petralli – https://www.bbqfactory.ch

Zutaten:

1 Pizzateig (rechteckig)
100 - 150 g Trockenfleisch (Hobel, Bündner oder Mostbröckli)
ca.16 getrocknete Tomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Sbrinz gerieben
Salz
Pfeffer gemahlen

OPEN FLAVOUR™

Zubereitung:

Den Teig rechteckig ausrollen

Die getrockneten Tomaten und Trockenfleisch in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden.

Den Pizzateig mit Trockenfleisch, getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln belegen. Mit Sbrinz, Salz und Pfeffer bestreuen. Den belegten Teig so drehen, dass die lange Seite vor Ihnen liegt. Den Teig von einer Längsseite her aufrollen und die Rolle quer in beliebige gleich grosse Stücke schneiden.

Die Schnecken aufrecht nebeneinander in eine feuerfeste Schale stellen und bei indirekter Hitze (200 Grad) mit geschlossenem Deckel 15 bis 20 Minuten backen.

Patrick Petralli | www.bbqfactory.ch

BBQ–FACTORY
Patrick Petralli
9000 St. Gallen
mail@bbqfactory.ch
bbqfactory.ch

OPEN FLAVOUR™