




Pilzschnecken

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	25 g
Olivenöl	1 EL
Pinienkerne	30 g
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	125 g
Tomatenmark	1 EL
Gouda, jung am Stück	75 g
Pizzateig mit Tomatensauce	600 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe, Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pilze ggf. putzen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen. Pilze, Knoblauch und Pinienkerne ca. 7 Min. unter Wenden braten, Thymian zum Schluss hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Schüssel Frischkäse, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verrühren. Gouda fein reiben. Pizzateig abrollen, Sauce anderweitig verwenden. Pizzateig längs halbieren und mit Frischkäse bestreichen. Den Pizzateig mit Pilzen und Gouda so belegen, dass ca. 1 cm Rand bleibt. Von der Längsseite aufrollen und ca. 15 Min. im Gefrierfach kühlen.
3. Für die Pilzschnecken fingerdicke Schnecken von der Rolle schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen nacheinander ca. 12–14 Min. ausbacken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 473 kcal

Kohlenhydrate 55 g

Eiweiß 20 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 20 g
