Pizzaschnecken mit Feta und Oliven

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Oliven, grün	100 g
Pinienkerne	2 EL
Feta	200 g
Mozzarella	2 St.
Oregano, getrocknet	0.5 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Salz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Oliven abtropfen lassen und mit Pinienkernen klein hacken. Feta zerbröseln, Mozzarella zerzupfen und alles in einer Schüssel vermengen. Mit Zitronenschale, Oregano, Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Pizzateig jeweils abrollen (Sauce anderweitig verwenden) und Masse darauf verteilen. Dabei an der oberen Längsseite ca. 4 cm freilassen. Teig von der langen Seite eng aufrollen und in ca. 4 cm dicke Schnecken schneiden.

3. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Pizzaschnecken mit Olive und Feta heiß oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	961 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	42 g