



Pizzaschnecken von @ourmontessoraway

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 40 Minuten
- 🍴 Reicht für 4 Portionen

Zutaten

4 Portionen

FruchtBar Zutaten

1 Stück(e) Bio – Tomatensauce von FruchtBar

weitere Zutaten

1 Stück(e) Pizzateig Deiner Wahl
80 g Mais
80 g Cocktailtomaten
80 g Champignons
100 g Zucchini
100 g geriebener Mozzarella
1 Prise Oregano
Etwas frisches Basilikum

Dazu brauchst du

- Backpapier, Backblech und Topflappen
- Küchenwaage
- Löffel und Schüssel
- Messer und Schneidebrett

Zubereitung

1. Den Ofen bei 220°C Ober- und Unterhitze bzw. bei 200°C Umluft vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Cocktailtomaten, Zucchini und Champignons abwiegen, waschen und anschließend klein würfeln.
3. Den Mais wiegen und abtropfen lassen.
4. Den Pizzateig ausrollen, mit Bio-Tomatensauce von FruchtBar bestreichen und nach Belieben mit etwas Oregano und frischem Basilikum bestreuen.
5. Anschließend das fein gewürfelte Gemüse sowie den geriebenen Mozzarella auf dem Teig verteilen.
6. Den Pizzateig einrollen und mit einem Messer in Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen.
7. Die Pizzaschnecken ca. 15–20 Minuten backen. Fertig!

TIPP: Probiere doch auch gern mal, anstatt der Bio-Tomatensauce, unsere Vegetarische Bio-Bolognese auf Linsenbasis.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezepte](#)

