

FEURIGE PIZZASCHNECKEN VOM GRILL



FEURIGE PIZZASCHNECKEN VOM GRILL

Zutaten für 1 Bratrohrpfanne Ø 30 cm:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Pizzateig mit Sauerteig 400 g / 250 g pikantes Ajvar / 1 TL Chilipulver / 150 g geriebener Pizzakäse / 120 g pikante Salami in Scheiben / 70 g schwarze Oliven fein geschnitten / etwas Olivenöl zum Fetten

Gebacken mit
**RIESS Bratrohrpfanne rund
Ø 30 cm**



Artikelnummer: 0395-022
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Den Grill nach Anleitung vorbereiten und mit verschlossenem Deckel auf 200°C vorheizen. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. Die Bratrohrpfanne (Ø 30 cm) dünn mit Olivenöl einfetten.
2. Teige mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Mit Ajvar bestreichen und mit der Hälfte des Käses, Salami und Oliven belegen, dabei oben und unten einen Rand von 2 cm aussparen.
3. Teig eng zu einem Strudel einrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Schnecken in die vorbereitete Form setzen, mit restlichem Käse bestreuen und auf den Rost in den Grill geben, mit dem Deckel verschließen.
5. Bei indirekter Hitze 30-40 Min. mit geschlossenem Deckel backen.

Tipp

Die Schnecken können auch im Backofen zubereitet werden, dazu bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. auf unterster Schiene hellbraun backen.



Rezept von Tante Fanny
tantefanny.at