Artikel vom 15.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:53 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pizzaschnecken

Pizzaschnecken



Foto: Franziska Heinrichs

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig

1 Becher Crème fraîche

1 P Speckwürfel

1 P geriebener Gouda

Salz und Pfeffer

Vegetarische Füllung:

150 g Spinat

6 bis 7 mittelgroße Champignons

1 Zwiebel

1 P Fetakäse

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Anschließend die Speckwürfel und den geriebenen Käse darauf verteilen und nach Belieben würzen. Dann den Blätterteig eng aufrollen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Packungsanweisung des Blätterteigs goldbraun backen.

Für die vegetarische Variante die Zwiebel und die Champignons in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne anbraten, anschließend den Spinat hinzufügen und alles bei hoher Hitze weiterbraten, bis die Champignons leicht gebräunt sind. Dann die Crème fraîche unterrühren und die Masse vollständig abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und die abgekühlte Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend den Teig fest aufrollen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Blätterteigschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas zerbröseltem Feta bestreuen und nach Packungsanweisung goldbraun backen.

Franziska Heinrichs