



## Würze-Schnecken

### Zutaten

- 80 g Salami
- 40 g schwarze Oliven, nicht abgetropft
- 200 g Tomaten aus der Dose, nicht abgetropft
- 10 g Basilikum frisch
- 1 g Thymian getrocknet
- 1 g Majoran
- 5 g Oregano
- 125 g Mozzarella
- 1 EL Maggi Würze 250g
- 400 g Pizzateig a. d. Kühlregal

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Salami in kleine Würfel schneiden. Oliven klein hacken.
3. Tomatensauce und MAGGI Würze verrühren. Oliven unterheben und mit kleingehackten Basilikum, Thymian, Majoran und kleingehackten Oregano würzen und abschmecken.
4. Pizza-Fertigteig ausrollen. Tomatensauce und Salamiwürfel auf dem Teig verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und in Scheiben (ca. 3 cm breit) schneiden. Diese als Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Würze-Schnecken damit belegen. Im Backofen ca. 25 Min backen.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	12,07 g
Energie	128,9 kcal
Fett	7,04 g
Eiweiß	4,28 g

35 Minuten

15 Stück