

Lattich- Pizzaschnecken

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

-
- | | |
|-------|---|
| 1 | rechteckig ausgewallter Pizzateig (ca. 38×25 cm) |
| 2 | Esslöffel Meerrettichsenf |
| 200 g | kleine Lattichblätter |
| | Salzwasser, siedend |
| 2 | Schüblig (je ca. 200 g) |
| 1 | Ei, verklöpft |
-

1. Pizzateig mit Senf bestreichen, quer halbieren.

2. Lattichblätter im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen. Trockentupfen und Teighälften damit belegen.

3. Je ein Schüblig auf die untere Teighälfte legen, satt einrollen, ca. 15 Min. kühl stellen. Dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ränder mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

