

Gefüllte Pizzaschnecken mit Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Pflücksalat (alternativ Kopfsalat, Eisbergsalat etc.)
- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikumblätter
- 100 g geriebener Gouda (alternativ Pizzakäse o.ä.)
- 2 Tomaten
- 140g Tomatenmark
- 50g Tomatenpesto
- 2x Pizzateig (Rolle aus dem Kühlregal)
- 125g Buttermilch
- ½ Zitrone, 2EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 150g Sahnejoghurt



Zubereitung :

- 1) Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Enden der Zucchini abschneiden und diese grob raspeln. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen.
- 2) Tomatenmark und Tomatenpesto in eine kleine Schüssel geben und Knoblauch dazupressen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Pizzateig ausrollen und mit der Tomatensoße bestreichen. Dabei 4EL in der Schüssel lassen und mit dem Sahnejoghurt verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 4) Tomatenwürfel und Zucchiniraspel auf dem Pizzateig verteilen und Gouda darüber streuen. Pizza von der kurzen Seite vorsichtig aufrollen, so dass die Naht unten ist. Die Rolle dann in ca. 12 Schnecken teilen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 17-22min backen, bis der Teig durchgebacken und etwas knusprig ist.
- 5) Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit den geraspelten Karotten in eine Schüssel geben. Buttermilch, Saft aus der ½ Zitrone und 2EL Zucker zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat vermengen. Basilikumblätter in Streifen schneiden.
- 6) Pizzaschnecken und Salat auf den Tellern anrichten, mit Basilikum bestreuen und Tomaten- Dip dazu reichen

Guten
Appetit

