Rezept

Hackfleisch-Schnecken

Ein Rezept von Hackfleisch-Schnecken, am 05.06.2025

Zutaten

400 g	Pizzateig (37 x 25 cm; Fertigprodukt; Kühlregal)
1	rote Paprikaschote
	Salz
1 TL	getrockneter Thymian
1	Ei (Größe M)
250 g	gemischtes Hackfleisch
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Bergkäse
1 TL	scharfer Ajvar (Glas)
1 TL	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 18 STÜCK 35 MIN. + 15-20 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Teig mit dem Backpapier entrollen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Zwiebel schälen und würfeln. Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und klein würfeln. Zwiebel in 1 EL Öl glasig dünsten. Paprika 2-3 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und vom Herd nehmen.

2. Käse raspeln. Paprika-Mischung, Käse, Ei und Ajvar unter das Hackfleisch mischen. Alles kräftig salzen und pfeffern. Den Pizzateig mehrmals einstechen, mit Fleischmasse bestreichen, von der Längsseite her aufrollen und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Ein Blech mit Backpapier belegen. Schnecken darauflegen. Übriges Öl mit Paprika verrühren. Schnecken damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.