

Rezept

Pizza-Schnecken mit grünem Pesto

Ein Rezept von Pizza-Schnecken mit grünem Pesto, am 13.06.2026

Zutaten

1 rote Spitzpaprika	50 g Salami in Scheiben
50 g schwarze Oliven in Scheiben (aus dem Glas)	50 g Parmesan
3 EL Tomatenmark	2 TL grünes Pesto
Salz	Pfeffer
1 Packung frischer Blätterteig (275 g; Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 9 g F, 4 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprikaschote halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, Hälften waschen. Paprika, Salami und Oliven in sehr kleine Würfelchen schneiden, mischen. Den Parmesan fein reiben.
2. Das Tomatenmark mit dem Pesto glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig entrollen und mit dem Tomaten-Pesto-Mix bestreichen. Die Paprika-Salami-Oliven-Mischung darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen.
3. Den Teig von einer kurzen Seite aus aufrollen und in zwölf 2 cm breite Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backofengitter legen. Im heißen Ofen 15 Min. backen.