

Rezept

Zupfschnecken mit Sardellenbutter

Ein Rezept von Zupfschnecken mit Sardellenbutter, am 27.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen	40 g	Butter
8	Sardellenfilets	1 Bund	Petersilie
	Salz		Pfeffer
60 g	getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)	125 g	Mozzarella
4 EL	Kapern	400 g	Pizzateig (Kühlregal)
1	Springform (28 cm Ø)		Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Schnecken | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 6 g F, 3 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf die Butter erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Sardellenfilets klein schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Beides in die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Mozzarella reiben.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Springform gründlich mit Butter einfetten. Den Pizzateig entrollen. Mit Sardellen-Petersilien-Butter bestreichen. Die Kapern und die Tomaten darauf verteilen. Mit Mozzarella bestreuen.
4. Die Teigplatte von einer schmalen Seite her aufrollen. Die Rolle in 20 Scheiben schneiden und diese nebeneinander in die Springform legen. Die Zupfschnecken im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Noch warm genießen.