



Besser essen.
Besser leben.

Pizzaschnecken

👤 2 Personen ⌚ 20 Minuten ⚡ 10 Minuten 🍳 normal

Zutaten

Pizzaschnecken

1 Stck. Pizzateig (aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)

30 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

30 g Cheddar

50 g Kräuterbutter

3 Scheibe(n) Kochschinken



Aioli

2 Stck. Eigelb

1 EL Senf

250 ml Rapsöl

2 Stck. Knoblauchzehe

1 EL Weinessig

1 Bund Petersilie

1 Prise AMC Pure oder Gemüsebrühpulver

1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer

Zubereitung

Pizzaschnecken

1. Den Fertigteig ausrollen. Den Kochschinken in streifen schneiden. Anschließend die Kräuterbutter über den ganzen Teig bestreichen. Danach den Käse drüberggeben. Den Teig zusammenrollen und längs in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden und aufstellen.
2. Die Navigeno auf Stufe 6 schalten.
3. Den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
4. Mithilfe eines 24cm Servicerdeckel eine Kreisrunde Form aus dem Backpapier schneiden.
5. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, den Topf in den Servierdeckel stellen. Anschließend das Backpapier in den Topf legen.
6. Die Pizzaschnecken in den Topf legen und mit etwas Cheddarkäse obendrauf garnieren.
7. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 1 drehen.
8. Den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen.
9. Nach 10 Minuten kann man die Pizzaschnecken genießen. :-)
10. Für die Aioli das Eigelb in ein länglichen Behälter tun. Anschließend zwei kleingeschnittene Knoblauchzehen, Senf, Essig und Salz und Pfeffer in den Behälter tun.
11. Mit einem Pürierstab alles gut mixen und nach und nach Rapsöl dazugeben.
12. Zum Schluss über die Aioli ein Bund feingehackte Petersilie drüberggeben.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Navigenio



Topf 24cm 3.5l