

## Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

### Rezept: Pizzaschnecken – vegetarisch (ca. 20-22 Stücke)

#### Hefeteig:

350 g Mehl

200 ml Wasser

20 g Hefe

1 TL Salz

2 EL Öl

Hefeteig kneten

#### Belag:

1 Dose Pizzatomaten

mit

1 TL Oregano

mischen,

1 Zwiebel

fein schneiden oder reiben,

200 g geriebener Käse

darauf streuen,

Teig aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden

200°C, ca. 15-20 Minuten backen