

Pizza Lollis

Zutaten:

- 400 g Pizzateig

Für den Belag

- 300 g Tomatensauce
- 100 g Salami
- 200 g Emmentaler, gerieben
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Thymian

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, den Pizzateig ausrollen und mit der Tomatensauce bestreichen.
2. Die Salami auf dem Pizzateig verteilen, mit Käse und Kräutern bestreuen.
3. Den Pizzateig zu einer langen Rolle aufrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Die nun erhaltenen Schnecken auf einem Backblech verteilen und bei ca. 200°C Umluft für ca. 10 Min. backen.
5. Die Pizzaschnecken kurz auskühlen lassen und auf Schaschlikspieße spießen. Noch warm servieren.