



Pizza-Schnecken mit Spinat

Hurray, it's Pizzafriday

Mehr Infos

- Vorbereitung | 20 Min
- Ruhen | 120 Min
- Backen | 30-35 Min
- Fertig in | 3 h

Einkaufsliste

8-10 Schnecken

Für den Teig

- 230 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Honig
- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 470 g Weizenmehl (Type 550)
- 70 ml Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1 TL getr. Oregano

Für die Sauce

ca. 500 ml Sauce

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 100 ml Gemüsebrühe
- 70 g Tomatenmark
- 1 EL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Außerdem:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Spinat
- 10 ml Sahne
- 1/2 TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 TL gehacktes Basilikum
- 50 g ger. Cheddar
- 50 g ger. Gouda
- 100 g Mozzarellabällchen
- 50 g ger. Parmesan

So wird's gemacht

Für den Teig:

Wasser, Honig und Hefe in eine große Schüssel geben. Gut vermengen und abgedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Zum Schluss den Oregano einkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl einreiben. In die Schüssel geben und abgedeckt zwei Stunden ruhen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Tomaten aus der Dose und Gemüsebrühe ablöschen. Die Kräuter und Gewürze hinzugeben, alles gut verrühren und zehn Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten. Sahne und Spinat hinzugeben und den Spinat kurz blanchieren, sodass er weich ist. Etwas salzen und pfeffern. Basilikum hinzugeben.

Zusammensetzen:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Teig zu einem Rechteck (20x30 cm) ausrollen. Etwa 100 ml Sauce darauf verteilen. Cheddar und Gouda mischen. Den Spinat darauf verteilen. Mozzarella daraufgeben, mit der Hälfte des Parmesan bestreuen und den Teig vorsichtig der Länge nach einrollen. Mit einem Messer oder einem Bindfaden in 8-10 Schnecken teilen. Schnecken in eine Ofenform geben (ca. 26 cm) und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Schnecken 30-35 Minuten goldbraun backen.