

# Lattich- Pizzaschnecken

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

- 
- |       |   |
|-------|---|
| 1     | <b>rechteckig ausgewallter Pizzateig</b> (ca. 38×25 cm) |
| 2     | <b>Esslöffel Meerrettichsenf</b>                        |
| 200 g | <b>kleine Lattichblätter</b>                            |
|       | <b>Salzwasser, siedend</b>                              |
| 2     | <b>Schüblig</b> (je ca. 200 g)                          |
| 1     | <b>Ei, verklöpft</b>                                    |
- 

1. Pizzateig mit Senf bestreichen, quer halbieren.

2. Lattichblätter im siedenden Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen. Trockentupfen und Teighälften damit belegen.

3. Je ein Schüblig auf die untere Teighälfte legen, satt einrollen, ca. 15 Min. kühl stellen. Dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ränder mit Ei bestreichen.

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

