



# Blätterteig Pizza-Röllchen

## Zutaten

- 50 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 El Tomatenmark
- 1 Pk. Blätterteig (Kühlregal, fertig ausgerollt)
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g fein geriebener Bergkäse (z.B. Allgäuer Bergkäse g.U.)
- 2 Tl getrockneter Oregano

## Zubereitung

Die getrockneten Tomaten mit Tomatenmark fein pürieren. Den Blätterteig entrollen und mit der Tomatenmasse bestreichen. Den gekochten Schinken fein würfeln und auf dem Teig verteilen. Bergkäse und Oregano mischen und ebenfalls auf dem Pizzaboden verteilen.

Abschließend den Teig aufrollen, in 10 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je nach Angabe auf dem Blätterteig die Schnecken bei 200°C etwa 12 Minuten backen.