



Vegetarische Pizzaschnecken

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Teig

1 Würfel Hefe
Zucker
2 EL Olivenöl
300 g Mehl (Typ 405)
100 g Hartweizengrieß
Salz

Füllungen

1 Paprika
100 g Champignons
50 g Oliven
Olivenöl
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
200 g frischer Spinat
Salz, Muskatnuss
75 g Fetakäse
Salz, Pfeffer

Tomatensauce

250 ml stückige Tomaten (Dose)
Salz
1 EL Olivenöl
Basilikum
Bohnenkraut

Sowie

75 g geriebener Emmentaler (ohne Lab)
75 g geriebener Mozzarella (ohne Lab)

Zubereitung (35 Minuten, ohne Gar- und Gehzeiten)

Zuerst einen Vorteig herstellen, die Hefe in 200 Milliliter Wasser auflösen und mit einer Prise Zucker aktivieren. Olivenöl, die Hälfte des Mehls sowie Grieß und etwas Salz hinzufügen. Dieser Vorteig wirkt zu flüssig, das ist aber gewollt. Abgedeckt an einem warmen Ort etwas aufgehen lassen.

Das übrige Mehl hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten, der die Schüssel putzt und nicht mehr an den Fingern klebt. Erneut gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten. Paprika, Champignons sowie Oliven fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch zerkleinern, mit dem Spinat nur kurz andünsten, sodass noch etwas Struktur verbleibt. Mit Salz und Muskatnuss würzen und den Fetakäse hineinbröseln.

Zum Bestreichen wird eine kaltgerührte Tomatensauce verwendet, hierzu stückige Tomaten mit Salz, Olivenöl und den Kräutern abschmecken und pürieren.

Nun den Teig in zwei Hälften teilen und mit etwas Mehl gleichmäßig und möglichst rechteckig ausrollen. Beide Hälften dünn mit der Tomatensauce bestreichen. Dann auf die eine Hälfte Paprika, Champignons und Oliven geben, auf die andere die Spinat-Mischung. Jeweils mit geriebenem Käse bestreuen. Beim Belegen darauf achten, dass gleichmäßig und nicht zu üppig belegt wird, da sonst das Einrollen erschwert wird und der Teig reißen könnte.

Den Teig vorsichtig aufrollen und in dicke Scheiben schneiden. Eng in einer Auflaufform platzieren und ein letztes Mal gehen lassen. Bei 250 Grad in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 180 Grad verringern und 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.