



## ***pizzaschnecken***

12 Stück

### **zutaten**

1 Pizzateig (fertig gekauft oder selbstgemacht)  
100 g Parmesankäse (gerieben)  
150 g geriebener Mozzarellakäse  
1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
2 EL weißer Balsamicoessig  
600 g stückige Tomaten aus der Dose  
1 TL Zucker  
½ TL Chiliflocken  
100 g Polenta  
Salz, Pfeffer



### **zubereitung**

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einen kleinen Topf geben. Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen, dann mit Essig ablöschen. Gehackte Dosentomaten zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Pizzateig ausrollen (selbstgemachten Teig auf Backpapier legen) und ca. ein Drittel der Sauce auf dem Teig verteilen. Blätter von Rosmarin- und Thymianzweigen abzupfen und fein hacken, zusammen mit den Chiliflocken darüber streuen. Den Parmesan und den Mozzarella darauf verteilen. Danach den Teig aufrollen und die Rolle in gleichgroße Scheiben schneiden.

Die Pizzaschnellen mit der Unterseite in Polenta tauchen und auf einem Backblech verteilen.

Für ca. 15 – 20 Min. im Ofen backen.

Die restliche Tomatensauce zum Dippen dazu servieren.