

Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven zum Kindergeburtstag

**Super schnell gemacht und genau das richtige
für Kinder zur Party.**

Im Anzündkamin 24 Kohleeier durchglühen lassen.

Den Pizzateig ausbreiten, die Soße mit den Gewürzen vermischen und auf dem Teig verteilen. Die Ränder ca. 2 cm frei lassen, damit der Teig später zusammen kleben kann, mit Soße klebt er nicht. Mit Salami, oder einer anderen Wurst belegen und mit 2/3 vom Käse bestreuen. Den Pizzateig aufrollen und die Rolle in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden.

Ein Backpapier in den Dutch Oven legen und alle Pizzaschnecken darauf setzen. Den restlichen Käse darüber streuen. Den Deckel schließen und die Kohlen verteilen. In meinem Fall bei einem 12er Dutch Oven kommen 9 Kohlen nach unten und 15 Kohlen auf den Deckel.

Nach ca. 30 Minuten sind die Schnecken fertig. Die Kinder lieben es!

Tipp: Geht natürlich auch ganz normal im Backofen. Die Kinder freuen sich nur mehr, wenn was aus dem Feuertopf kommt .



Zutaten für 6 Portionen:

1 Pck.	Pizzateig mit Soße (aus dem Kühlregal)
200 g	Käse, gerieben (z. B. Gouda)
100 g	Salami (Putensalami)
2 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Thymian

Rezept von: Pit-Blog

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal