Nah&Frisch

www.felix.at Professional

Sugo Schnecken

Vorspeise Fingerfood Fußball Party Gartenparty Geburtstag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Den Teig ausrollen, mit Felix Sugo Fleisch bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen, die Ränder dabei freilassen.
Den Teig auf der Längsseite einrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; dabei genügend Abstand lassen.
Sugo Schnecken ca. 20 Minuten backen, bis sie eine schöne Bräunung haben.

Tipp: Weitere Rezeptideen und Kochvideos gibt's hier: www.felix.at/mein-felix/rezept-ideen

ZUTATEN

Zutaten für 15 Stück:

- 1 Glas Felix Sugo Fleisch 360g
- 1 Pkg. Blätterteig oder Pizzateig
- 150 g geriebener Käse