



Pizzaschnecke

mit Tomate, Mozzarella & Hähnchenbrust

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

838580 Pizzaschnecke

- 20 g Hähnchenbrust
- 40 g Tomaten
- 20 g Mozzarella
- Pflücksalat, Basilikum



BACKEMPFEHLUNG

Die Pizzaschnecke ohne antauen bei 165-175 °C ca. 22 - 24 Min mit Dampf auf einem Backpapier backen



TIPP

Das Rezept können Sie nach Ihren Vorlieben abwandeln und bspw. auch vegetarisch belegen.



ZUBEREITUNG

1. Die Pizzaschnecke nach Backanleitung backen und nach dem Abkühlen der Länge nach aufschneiden.
2. Anschließend den Pflücksalat auf der unteren Hälfte der Pizzaschnecke verteilen.
3. Abwechselnd mit Hähnchenbrust, Mozzarella und Tomaten belegen und mit Basilikumblätter garnieren. Zum Servieren die obere Hälfte der Pizzaschnecke aufsetzen.