



SCHINKEN-KÄSE-ZOPF



Zubereitungszeit: ca. 30min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (1 PORTIONEN)

Hauptgericht:

- 1 Rolle Pizzateig 400g aus dem Kühlregal
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Montenauer Kochschinken
- 150 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pizzateig ausrollen und mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen.
3. Montenauer Kochschinken drauf legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
4. Den Teig eng zu einer Rolle aufrollen.
5. Die Rolle mit einer Schere einschneiden. Dabei ca. 1cm Abstand lassen.
6. Die Einschnitte abwechselnd nach links und nach rechts legen.
7. Im Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!