

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