

Vegane Pizzaschnecken mit Spinat und getrockneten Tomaten



Der vegane Jahresbeginn geht in die letzte Runde: In der Veganuary Woche Nr. 4 kommen vegane Pizzaschnecken auf den Tisch.

Wenn's bei Pizzagerichten schnell gehen muss, aber trotzdem vegan sein soll, kann man getrost zu Fertigteigen greifen. Diese werden nämlich in der Regel aus rein pflanzlichen Zutaten hergestellt. Dasselbe gilt für Tomatensaucen. Trotzdem empfehlen wir, zur Sicherheit jeweils noch kurz die Inhaltsangabe zu prüfen.

Die Tomatensauce selbst zu machen klappt mit untenstehender Anleitung aber ebenfalls ratzfatz. Die Pizzaschnecken behalten ihre Form übrigens perfekt, wenn man sie in einem Muffinblech backt. Wer keines zur Hand hat, kann die Schnecken auch auf einem normalen Backblech in den Ofen schieben, dann öffnen sie sich beim Backen einfach ein wenig.

Tomatensauce

- 1½ EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 180 ml Passata di pomodoro (passierte Tomaten)
- 1 Prise Zucker
- ¼ TL getrockneter Oregano
- ¼ TL getrocknetes Basilikum
- Salz und Pfeffer

Schnecken

- 1 fertiger veganer Pizzateig
- 100 g veganer Reibkäse auf Mozzarella Art
- 1 kleine rote Zwiebel, gehackt
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, abgetropft und klein geschnitten
- 20 g frischer Jungspinat
- Frisches gehacktes Basilikum zum Garnieren, nach Belieben

Zusätzlich

- 1 - 2 Muffinbleche und etwas Öl zum Bepinseln

Tomatensauce

1. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin dünsten, bis sie beginnen glasig zu werden. Knoblauch dazu pressen und nochmals eine Minute weiterdünsten. Mit Passata aufgiessen.
2. Zucker und Gewürze begeben und 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Etwas auskühlen lassen.

Tipp: Wer genügend Zeit hat, kann die Sauce bis zu einer Stunde auf kleiner Stufe kochen. Je länger, desto besser.

Schnecken

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und die Muffinbleche einölen.
2. Pizzateig entrollen und die Tomatensauce darauf verteilen. Dabei auf jeder Seite einen fingerbreit Rand frei lassen.
3. Veganen Reibkäse, Zwiebel, eingelegte Tomaten und Spinat gleichmässig auf der Sauce verteilen und leicht salzen.
4. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in circa 3 cm breite Stücke schneiden.
5. Diese in die vorbereiteten Muffinförmchen setzen und im vorgeheizten Ofen für circa 20 Minuten goldbraun backen.
6. Die Schnecken, während sie noch warm sind, aus der Form nehmen und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten

Coccinella Sangiovese/Merlot bio Marche IGP

Intensives Granatrot mit violetten Reflexen. Feiner Duft nach reifen roten Früchten, mit einem Hauch Meeresbrise. Mittlerer Körper und recht lang anhaltender Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)