

CAMBOZOLA Pizzaschnecken mit Cassis Sauce



Zutaten für 8 Portionen:

400 g CAMBOZOLA
1 Pkg. Pizzateig frisch
3 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
3 TL Zucker
1 kg Tiefkühl-Spinat (alternativ: frischer Mangold)

4 EL Cassis Sauce
1 Handvoll Basilikum
1 TL Roter Pfeffer
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebeln karamellisieren: Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Sobald die Zwiebeln glasig werden, den Zucker unterrühren. Etwa 12 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, immer wieder umrühren.
2. Pizzaschnecken zubereiten: Tiefkühl-Spinat in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen. CAMBOZOLA in Stücke schneiden. Pizzateig ausrollen und mit Cassis Sauce bestreichen. Spinat, karamellierte Zwiebeln und CAMBOZOLA darauf verteilen. Den Teig an den langen Seiten beginnend eng zusammenrollen. Die Rolle in 8 Stücke schneiden und in die eingefettete Springform oder gusseiserne Pfanne geben.
3. Pizzaschnecken backen: Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Pizzaschnecken ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Mit rotem Pfeffer und Basilikum garnieren.