



# Mozzarella Wrap BLÄTTERTEIG SALAMI

2 WRAPS



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT  
(OHNE BACKZEIT)



## ZUTATEN

2 Bayernland Mozzarella Wraps  
275 g frischer Blätterteig  
100 ml passierte Tomaten  
6 Scheiben Salami  
100 g Erbsen  
100 g Mais  
1 TL Oregano  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig auf einem Brett ausrollen.
2. Die Mozzarella Wraps aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und nebeneinander auf dem Blätterteig platzieren.
3. Die passierten Tomaten anschließend mit ca. 3 cm Abstand zum Rand verstreichen.
4. Salami, Erbsen und Mais nach Belieben verteilen.
5. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Blätterteig aufrollen und in 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° C Umluft 18- 20 Minuten backen.
8. Servieren und Genießen.  
Guten Appetit!

