

## Sugo Schnecken

Vorspeise

Fingerfood

Fußball Party

Gartenparty

Geburtstag

Kinder



### 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](http://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