



## Pizza-Schlangen

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**  
Backen: ca. **15 Min.**

Portion (1/4): 485 kcal, F 20 g, Kh 61 g, E 16 g

### Zutaten

für 4 Personen

400 g **Broccoli**  
0.25 TL **Salz**

1 ausgewallter **Pizzateig** (ca. 25 x 38 cm)

1 rote **Peperoni**  
4 grüne, mit Peperoni gefüllte **Oliven**

100 g **Crème fraîche**  
0.25 TL **Salz**  
50 g **Tilsiter**

### Zubereitung

- 

KIND: Ofen auf 240 Grad vorheizen. Broccoli in kleine Röschen schneiden. Ein Dampfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Broccoli begeben, salzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knapp weich garen.
- 

KIND: Teig entrollen, längs in vier Streifen schneiden, mit einem Teigradli Kopf einschneiden, Schlangen-Kopf und Schwanzspitze formen.
- 

KIND: Peperoni halbieren, entkernen. 4 Streifen für die Zunge abschneiden, je eine kleine Spitze einschneiden, in den Schlangenkopf stecken. Restliche Peperoni in Würfeli schneiden. Oliven halbieren, als Augen in den Teig drücken.
- 

KIND: Crème fraîche und Salz verrühren, Schlangenkörper damit bestreichen. Peperoniwürfeli und Broccoli darauf verteilen. Käse in Scheibchen schneiden, auf dem Broccoli verteilen.
- Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Dazu passt: Rüeбли- oder Blattsalat.