



2in1: Pizzaschnecken mit Bacon

& Pasta-Salat mit Bacon und Spinat



30-40min



2 Personen

2in1 steht bei uns für zweimal schlemmen ohne viel Aufwand! Genieße abends deine knusprigen Pizzaschnecken, die mit einer würzigen Bacon-Spinat-Mischung, frischen Tomaten und geriebenem Käse gefüllt sind und mit einem cremigen Dip serviert werden. Am nächsten Tag bereitest du dann aus deinen köstlichen Vorräten einen feinen Pasta-Spinat-Salat zu, den du genussvoll in deiner Mittagspause verspeisen kannst.

- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Packung Babyspinat
- 3 Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Reibekäse ⁷
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 250g Torchiette ¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1087kcal, Fett 53.1g,
Kohlenhydrate 100.3g, Eiweiß 47.6g



1. Spinat garen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Baconstreifen** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 1–2Min. anbraten. Die **1/2 des Spinats** nach und nach zugeben und zusammenfallen lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Bacon** und die **1/2 des restlichen Spinats** für den nächsten Tag aufbewahren.



4. Pizzaschnecken backen

Die **Teigrolle** in **4 gleich große Scheiben** schneiden und diese auf dem Backpapier mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Zwischen den einzelnen **Rollen** 1-2cm Platz lassen. Im Ofen 15-20Min. goldbraun backen.



2. Tomaten vorbereiten

2 Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **1/2 der Gewürzmischung** untermengen.



5. Dip und Salat zubereiten

Die **saure Sahne** mit der **restlichen Gewürzmischung** und 1TL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Hartkäse** grob reiben, die **Hälfte** wegpacken, den **restlichen Hartkäse** mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Den **Salat** mit 1-2TL Olivenöl, 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer anmachen und mit dem **Dip** zu den **Pizzaschnecken** servieren.



3. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten von links nach rechts ausrollen. Die **Spinat-Bacon-Mischung** auf dem **Teig** verteilen, darauf die **Tomatenwürfel** verteilen und mit dem **Reibekäse** bestreuen. Dabei an der rechten Seite einen ca. 3cm breiten Rand frei lassen. Den **Teig** möglichst dicht von links nach rechts aufrollen.



6. Lunch zubereiten

Die **1/2 der Pasta** in 6-8Min. bissfest kochen. Abgießen, abschrecken und abkühlen lassen. Den **Bacon** bei starker Hitze 5-6Min. knusprig braten. Die **Tomate** in Spalten schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig, 2EL Wasser sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Bacon**, den **Tomaten**, dem **Spinat** und der **Pasta** vermengen und mit dem **Hartkäse** garnieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**