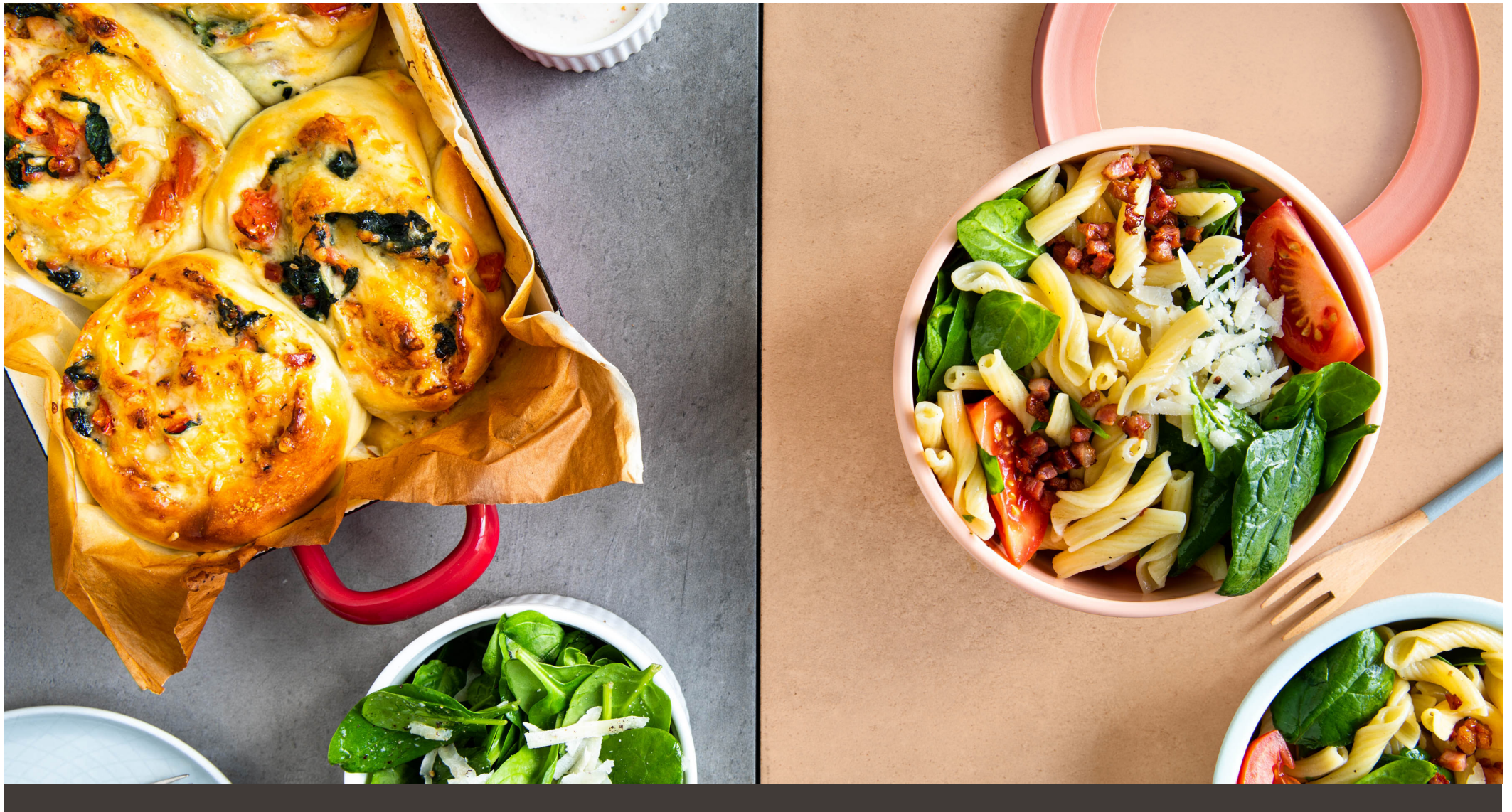




2in1: Pizzaschnecken mit Bacon

& Pasta-Salat mit Bacon und Spinat



30-40min



3-4 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.

- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Packungen Babyspinat
- 6 Tomaten
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen 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
- großer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

Kochtipp
Energie 1 Lunchportion: ca. 905.0kcal

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 899kcal, Fett 38.5g,
Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 36.1g



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. Ca. **1/3 des Spinats** nach und nach zugeben und zusammenfallen lassen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **restlichen Bacon** und die **1/2 des restlichen Spinats** für den nächsten Tag aufbewahren.



Die **Teigrollen** jeweils in **4 gleich große Scheiben** schneiden und diese auf dem Backpapier mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. **Tipp:** Je nach Größe der Auflaufform ggf. eine zweite Form verwenden. Zwischen den einzelnen **Roll**en 1-2cm Platz lassen. Im Ofen 15-20Min. goldbraun backen.



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



Die **saure Sahne** mit der **restlichen Gewürzmischung** und 2TL 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 1EL Olivenöl, 1–2TL Essig sowie Salz und Pfeffer anmachen und mit dem **Dip** zu den **Pizzaschnecken** servieren.



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



Die **Pasta** in 6–8Min. bissfest kochen. Abgießen, abschrecken und abkühlen lassen. Den **Bacon** bei starker Hitze 5–6Min. knusprig braten. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1–2EL 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**