



# Breakfast-Rolls



50 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Personen

1 Rolle(n)	XXL Pizzateig (à 550 g)
8	Eier
50 ml	Milch
200 g	Baconstreifen
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
150 g	geriebener Käse
ein paar	Schnittlauchröllchen
etwas	Öl

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# Breakfast-Rolls



50 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rührei zubereiten.
2. Pizzateig ausrollen, mit dem Petrella Schnittlauch bestreichen, dann Bacon darauflegen und Rührei darauf verteilen. Anschließend geriebenen Käse und Schnittlauchröllchen darüberstreuen.
3. Den Pizzateig von der langen Seite eng aufrollen & in ca. 2 cm breite Schnecken schneiden.
4. Die Schnecken in eine Auflaufform oder aufs Backblech setzen und im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 min. lang backen, anschließend servieren.