

Pikante Schnecken

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 24 Stück

1 Packung frischer Blätterteig
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g gekochter Schinken
1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian
1 Stiel glatte Petersilie
1 Ei
100 g geriebener Bergkäse
50 g Sauerrahm
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne in der Butter glasig anschwitzen. Den Schinken fein würfeln und mit dem Knoblauch kurz mitbraten. Abkühlen lassen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Das Ei trennen und das Eigelb bereitstellen. In einer Schüssel das Eiweiß mit allen anderen Zutaten vermengen, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dabei die Ränder etwa 1 ½ cm frei lassen. Von der Längsseite her aufrollen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Schnittflächen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb verquirlen und die Schnecken damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.



Weinempfehlung:

Prosecco, Bier, trockner Wein,

Kochabend:

3. Okt, 2018 / Jürgen R.