

Blätterteigschneckerln

Thema:	Wenn der kleine Hunger erwachsen wird ☺
Saison:	ein Abendessen, ein Partysnack oder eine super Vorspeise
Besonderheit:	Zutaten sind frei kombinierbar – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt
Zu Beachten:	sollte was übrig bleiben – auch kalt ein Genuss

Zutaten / Einkaufsliste

1 Pkg.	Blätterteig
70 g	Schinken (würzig)
½ Bund	Frühlingszwiebel
½	Paprika (grün)
1	Essiggurkerl (groß)
2	Eier
	(davon 1 Ei zum bestreichen)
100 g	Frischkäse mit Kräutern
1/2	chinesischer Knoblauch
100 g	geriebener Käse
4	Cocktail-Tomaten
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Schnittlauch
n.B.	Öl



Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Den Schinken und den Paprika in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne wird etwas Öl erhitzt und den Zwiebel anbraten, dann den Schinken, den Paprika und den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten und danach auskühlen lassen. Diese Masse mit einem Ei, sowie dem Frischkäse, dem klein geschnittenen Essiggurkerl, sowie den klein geschnittenen Cocktailtomaten und dem Käse vermengen.

Den Blätterteig ausrollen und zu 2/3 mit der Masse belegen. Danach den Blätterteig einrollen und in ca. 3-4cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die „Blätterteigschneckerln“ darauf legen und mit dem verquirlen Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

