

Blätterteigschnecken

Zutaten:

1 Packung Blätterteig

100 – 150 g gekochten Schinken

100 g geriebenen Käse

½ - ¾ Becher Frischkäse mit Kräuter

Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulat

Schnittlauch



Blätterteigrolle ausrollen, mit Frischkäse bestreichen und nach Geschmack würzen, Schinken würfeln und zusammen mit dem Käse und den Schnittlauchröllchen darauf verteilen. Blätterteig von der breiten Seite her fest zusammenrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Auf Backpapier legen.

In den vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 25 – 30 Minuten backen.

Schnecken lassen sich prima vorbereiten und schmecken auch kalt.

Blätterteig-Spinat-Schnecken

Zutaten:

1 Packung Blätterteig

1 Pkt. Blattspinat mit Frischkäse (tiefgekühlt)

100 g geriebenen Käse

(Feta-Käse schmeckt auch, dann braucht man aber noch etwas Olivenöl)

½ Packung Frischkäse mit oder ohne Kräuter (nur bei geriebenen Käse-Variante)

Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Blätterteig ausrollen, mit Frischkäse bestreichen. Den aufgetauten Blattspinat mit geriebenen Käse, Knoblauch und Gewürzen vermengen und auf den Teig streichen.

(Bei Feta-Käse sollte man den Käse mit den Knoblauchzehen in die Küchenmaschine geben und kurz laufen lassen. Nach und nach etwas Olivenöl dazu geben, bis eine cremige Paste entsteht (sollte nicht flüssig sein), dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Diese statt dem Frischkäse auf den Teig streichen und den ausgedrückten, aufgetauten Spinat darüber geben.)

Den Teig nun vorsichtig einrollen und in 1 -2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backpapier auslegen und in den vorgeheizten Backofen bei 200° backen. Ca. 10 – 20 Minuten, bis die Schnecken goldbraun sind.