

Blätterteig-Schnecken



Fotos (Fotomontage Sandra Bell) und Rezept Evi Borchers

Zutaten:

Blätterteig (aus dem Kühlregal) 2er Packung, rechteckig

3 rote Spitzpaprika

1 Packung Frischkäse 400 g

1 Packung Kochschinken

Etwas Reibekäse

Gewürze und Kräuter

Zubereitung:

Bild 1: Frischkäse dünn verteilt

Bild 2: Paprika Schinken darauf gegeben

Bild 3: Dünne Scheiben geschnitten

Bild 4: Pur abgebacken

Bild 5: Mit Käsedeckel abgebacken

Den Kochschinken grob zerkleinern und im Multi mit dem Messer zerstoßen.

Behälter entleeren, Messer entfernen und Scheibe Nr. 4 nehmen.

Den Spitzpaprika in feine Scheiben schneiden.

Kochschinken, Paprika und ca. 20/30g Reibekäse (Emmentaler) vermengen.

In der Schüssel den Frischkäse mit Chilli, Bärlauch sowie eine selbst gemischte Gewürzmischung mit dem Flexi schaumig rühren.

Den Blätterteig ausrollen, dünn die Frischkäsemischung darauf verstreichen und dann die andere Mischung darauf geben. Stramm zusammen rollen, in dünne Scheiben schneiden und im Backofen auf dem Blech abbacken.

O/U 220 Grad ca. 15-20 Minuten