



Schinken-Käse-Schnecken

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

Packung Blätterteig aus dem Kühlregal
200 g Lachsschinken
150 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse
100 g Tomatenmark
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
italienische Kräuter zum Würzen

optional: 250 g Spinat

ZUBEREITUNGS- ZEIT

20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Den Blätterteig dünn ausrollen und mit Tomatenmark bestreichen. Einen kleinen Rand, ca. 1 cm an den langen Seiten freilassen, damit die Füllung später nicht herausläuft.

Die Fläche mit Salz und Pfeffer würzen und mit italienischen Kräutern bestreuen. Danach erst den Lachsschinken, dann den Spinat gleichmäßig darauf verteilen und alles mit Heinrichsthaler Gouda Reibekäse bestreuen.

Den Blätterteig nun von der langen Seite zu einer langen Schnecke eng zusammenrollen und die Enden leicht andrücken. Die Blätterteigrolle in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bevor der Blätterteig für ca. 20 Minuten bei 170 Grad in den Ofen kommt, noch die einzelnen Stücke mit dem verquirlten Eigelb bepinseln.

Guten Appetit!

*guten
appetit!*