

KÄSE- SCHNECKEN

mit
ganz viel
Reibekäse

SNACK & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

1 Blätterteig
2 - 3 EL Crème fraîche
1 - 2 Frühlingszwiebeln
100 g Schinken oder
Schinkenspeck
2 - 3 kleine bunte Paprika
150 g Heinrichsthaler
Reibekäse Gouda
2 EL Saft einer Limette oder
Zitrone

ZUBEREITUNG

ca. 40 min

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Schinken/Speck und die Paprika ebenfalls klein würfeln und anschließend in einer Pfanne kurz andünsten. Die Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit dem Zitronen- oder Limettensaft vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nun den Blätterteig vorsichtig ausrollen und den Crème fraîche-Mix flächendeckend dünn darüber streichen. Die restlichen Zutaten locker darüber verteilen und etwa 100 g Heinrichsthaler Reibekäse gleichmäßig darüber streuen. Achtet darauf, dass es gut verteilt ist, weil durch das spätere Rollen des Blätterteigs alle Zutaten wieder zusammen kommen.

Den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Blech bereitstellen. Jetzt den belegten Blätterteig vorsichtig von dem Papier lösen und aufrollen. Die Rolle in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und einzeln mit ca. 2 – 3 cm Abstand auf dem Backblech verteilen. Die Schnecken könnt ihr mit einem Löffel etwas flach drücken. Zum Schluss noch etwas Reibekäse über die Stücke streuen.

Dann ab in den Ofen: Nach ca. 20 Minuten sollten sich die Schnecken in köstlich kross-braune Teilchen verwandelt haben.

Wir können euch versprechen: Ein Blech wird nicht reichen. Denn die kleinen, bunten Oster-Käse-Schnecken haben kaum die Chance, überhaupt abzukühlen.

*Guten
Appetit!*