

Chili-Schnecken

Anzahl Personen:	-
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	20 Minuten
Stück:	30-40



... super easy, sehr lecker und knusprig

Zutaten:

1 Pckg. Blätterteig
3 frische Peperoni
4 Stängel glatte Petersilie
150g Schmand
200g geriebener Käse
½ Teel. getrockneter Rosmarin geschnitten
½ Teel. getrockneter Oregano gerebelt
½ Teel. getrockneter Thymian
Pfeffer und Salz
1 Ei (es wird nur die Hälfte benötigt)
1 Eßl. Milch

Zubereitung:

1. Peperoni in feine Würfel schneiden.
2. Petersilie hacken.
3. Ei in Eiweiß und Eigelb trennen.
4. Blätterteig ausrollen und mit Schmand bestreichen, dabei an einer langen Seite einen Streifen von 1,5cm frei lassen, etwas pfeffern und salzen.
5. Nacheinander die gewürfelten Peperoni, die Gewürze, die Petersilie und dann den geriebenen Käse auf die Schmandschicht geben.
6. Den frei gelassenen Streifen mit Eiweiß bestreichen.
7. Den Blätterteig von der langen Seite nicht zu fest aufrollen. Dazu das Backpapier zur Hilfe nehmen.
8. Eigelb mit der Milch verquirlen.
9. Die Rolle mit Eigelb bestreichen, in 1cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier/Backmatte ausgelegtes Backblech legen.
10. Die Schnecken mit etwas Eigelb bestreichen.
11. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20min backen.

Tipps und Hinweise:

Wenn die Rolle vor dem Schneiden für ca. 30min ins Gefrierfach gelegt wird, lässt sie sich besser in Scheiben schneiden. Wenn keine Milch zur Hand ist, kann man das Eigelb auch mit etwas Wasser verdünnen.

Die Schnecken können hervorragend eingefroren werden. Bei Bedarf 10min bei 200 Grad Ober-/Unterhitze aufbacken.

Weil sie so gut vorzubereiten sind, eignen sie sie wunderbar für eine Fingerfoodplatte oder als Snack, wenn spontan Gäste vorbeikommen.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de