aus dem Chefkoch, leicht verändert

Quark-Öl-Schnecken

4 Portionen

Zutaten

200 g Quark, 4 Esslöffel Milch, 6 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, 1 Ei, 400 g Mehl, 1,5 Pck. Backpulver, etwas Zitronen, Abrieb, 1 große Zwiebel, 1 Dose geschälte Tomaten, 200 g Schafskäse, 2 Paprikaschoten, 500 g Mett, 1 Bund gemischte Kräuter, 1Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. die Zwiebeln würfeln und in Öl anschwitzen
2. die Paprika würfeln, die Knoblauchzehe fein hacken
3. den Schafskäse grob zerkrümeln und die gemischten Kräuter fein hacken
4. das Mett mit den Zwiebeln dem Paprika, dem Knoblauch, den Kräutern und dem Schafskäse vermengen
5. mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken
6. für den Teig den Quark, die Milch, das Ei, das Öl und den Abrieb der Zitronenschale gut vermengen
7. Backpulver unter das Mehl ziehen und die Quarkmasse in das Mehl einkneten
8. den Teig ausrollen
9. die Füllung auf den Teig streichen und dann den Teig einrollen
10. Backblech mit Backpapier auslegen
11. entweder die Schnecke als ganzes bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen, oder
12. die Schnecke in Scheiben schneiden und die Kringel auf einem Backblech auslegen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

grüner Salat