

einfache Vorspeise

Blätterteigschnecken, herzhaft

25 Stück

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal, 100g Creme fraîche,

für die Salamivariante

6 Scheiben Salami (150g), 0,5 Teelöffel scharfes Paprikapulver, 50g
Parmesan

für die Lachsvariante

200 g Räucherlachs, 0,25 Bund Dill, 1 Esslöffel Meerrettich



Zubereitung

1. für die Lachsvariante den Dill zupfen und fein hacken und zusammen mit dem Meerrettich unter die Creme fraîche mischen,
2. für die Salamivariante das Paprikapulver unter die Creme fraîche mischen
3. Blätterteig ausrollen, das Papier unten dran lassen
4. Blätterteig gleichmäßig mit der Creme fraîche bestreichen
5. Blätterteig mit Salami oder Lachs belegen. Der Belag sollte sich nicht überlappen.
6. in der Salamivariante über die Salami den Parmesan gleichmäßig reiben
7. eine lange Seite des Blätterteigs sollte etwa 3 cm breit frei bleiben
8. nun den Teig von der anderen langen Seite einrollen, hierzu den Teig am Papier hochheben, zum anderen Ende heben und den Teig mit einem Messer vom Papier lösen.
9. alles vorsichtig einrollen und das freie Ende auf der Rolle verkleistern
10. die Rolle nun eine halbe Stunde ins Gefrierfach legen
11. Backblech mit Backpapier auslegen
12. die Rolle sollte nicht gefroren, wohl aber fest sein, dann
13. mit einem scharfen Messer etwa 1cm breite Schnecken von der Rolle schneiden
14. die Schnecken vorsichtig aufs Backblech legen
15. bei 200°C auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen

Zeitbedarf

2 x 15 Minuten Arbeit, insgesamt 2 Stunden

dazu paßt

Feldsalat