

Herzhafte Blätterteigschnecken

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 4 EL passierte Tomaten
- 50 g geriebener Käse
- 1 EL Pizzakräuter



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

- 1. Rolle den Blätterteig auf einem großen Blech aus. Heize den Backofen auf 220°C Oberund Unterhitze vor.
- 2. Bestreiche den Blätterteig dünn mit den passierten Tomaten.
- 3. Bestreue ihn dann mit Pizzakräutern und verteile den geriebenen Käse darauf.
- 4. Schneide ihn dann der Breite nach in dünne Streifen.
- 5. Rolle die Streifen auf und lege sie flach auf das Blech. Schiebe das Blech in den Ofen.
- 6. Backe die Schnecken, bis sie knusprig aussehen. Das dauert circa 20 Minuten.
- 7. Lasse die Schnecken dann auskühlen, bevor du sie verpackst.

Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de





Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.