

Kräuter-Käse-Schnecken

Ein Apérogebäck, das in den Sommermonaten zubereitet werden kann, wenn im Garten eine Kräuterfülle wächst. Man kann es roh vorbereitet oder knapp gebacken tiefkühlen und hat immer einen feinen Apéro bereit, wenn unerwartet Gäste auftauchen.



<p>2 Eier $\frac{1}{3}$ TL Salz Pfeffer aus der Mühle</p>	<p>in einer Schüssel verquirlen</p>
<p>100g Greyerzer fein gerieben 50g Sbrinz fein gerieben 2 B. Peterli fein gehackt 1 B. Basilikum fein gehackt 1 B. Schnittlauch fein geschnitten</p>	<p>beigeben, mischen, abschmecken</p>
<p>1 ausgewallter Blätterteig à 25x42cm ergibt ca. 40 Stück</p>	<p>Teig quer halbieren, die Füllung auf beide Hälften verteilen, ausstreichen und je auf einer Längsseite 2cm frei lassen, mit wenig Wasser bestreichen, satt aufrollen und in ein Backpapier einpacken, mindestens 30 Minuten kühl stellen mit scharfem Messer in 1cm dicke Rondellen schneiden und mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen</p>
<p>Backen:</p>	<p>in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während ca. 15 Minuten</p>