

Plätzlischnecken

Schnecken für einmal nicht als süßes Gebäck, sondern als Hauptmahlzeit serviert. Mit einem bunten Frühlingssalat ergänzt, läutet dieses Gericht die wärmere Jahreszeit definitiv ein.



Pizzateig:

400g Mehl 1KL Salz	In eine Schüssel geben und mischen
15g Hefe 2½dl Wasser	Hefe in Wasser auflösen und zum Mehl geben
2 EL Öl	Dazugeben und den Teig tüchtig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zudecken und an der Wärme ums Doppelte aufgehen lassen

Marinade:

1-2 Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
1 Peperoncini entkernt	Fein hacken
1½ EL Senf 1 KL Zitronensaft Pfeffer aus der Mühle	Alles gut mischen
400g Kalbs- oder Schweinsplätzli ca. 2mm dick	Mit der Marinade bestreichen und 30 Minuten ziehen lassen

Formen und Backen:

Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 50x30cm auswallen. Marinierte Plätzchen salzen, einlagig auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 1cm frei lassen.	
½ Peperoni, geschält	In feine Würfeli schneiden und über die Plätzli verteilen.
Teigränder mit Ei bestreichen. Teig längs aufrollen und mit einem scharfen Messer in 4cm breite Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Ei bepinseln.	
Im vorgeheizten Ofen bei 200°C im unteren Teil des Ofens 20-25 Minuten backen	