

LIVING
AT HOME

Blätterteigschnecken: Rezept für den schnellen Snack

Fertig in: 20 Minuten plus Backzeit**Pro Portion:** Energie: 112 kcal,

Foto: Silke Zander

Zutaten für 20 STÜCK

- 1 Zwiebel
- 1 Ei (Kl. M)
- 150 g Schinkenwürfel
- 2 El Crème fraîche
- 150 g Gouda (fein gerieben)
 - Blätter von 3 Stielen Petersilie (fein gehackt)
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
 - 1/2 Beet Kresse

Zubereitung

1. Die ersten Schritte für Blätterteigschnecken: Zwiebel pellen und fein würfeln, das Ei trennen. Eigelb verquirlen und kalt stellen. Zwiebeln, Schinken, Crème fraîche, Käse, Petersilie und das Eiweiß in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen (Achtung! Der Schinken ist schon salzig).
2. Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Den Blätterteig ausrollen, mit der Käse-Schinken-Füllung bestreichen und von der Längsseite her fest einrollen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Danach mit dem Eigelb bestreichen und auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten goldbraun backen. Kresse vom Beet schneiden und zusammen mit den Blätterteigschnecken servieren.

TIPP

Der besondere Tipp: Küchenzubehör [↗](#) im SCHÖNER WOHNEN-Shop bestellen