



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Blätterteigschnecken

Rezept von Living at home Foto: Miriam

Zutaten: 20 Stk.

1 weiße Zwiebel
1 Bio-Ei (Kl. M)
150 g Schinken (in Würfeln)
2 El Crème fraîche
150 g Gouda (fein gerieben)
3 Stiele Petersilie (fein gehackt)
Salz
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
1 Pk. Blätterteig (Kühlregal)
½ Beet Kresse



Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln, das Ei trennen. Eigelb verquirlen und kaltstellen Zwiebeln, Schinken, Crème fraîche, Käse, Petersilie und das Eiweiß in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hinweis: Der Schinken ist schon recht salzig, daher lieber mehrmals abschmecken.

Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Den Teig aus dem Kühlregal kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, ausrollen, mit der Käse-Schinken-Füllung bestreichen und von der Längsseite her fest aufrollen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 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.