



Blätterteigschnecken

ZUTATEN

1 Pkg. Rollblätterteig
1 Stk. Feta
100 g Frischkäse
250 g Blattspinat
Salz, Pfeffer, Knoblauch
1 Ei zum Bestreichen
Sesam zum Bestreuen

SALAT:

1 Pkg. Ruccola
1 Pkg. Vogerlsalat
Joghurdressing mit Kräuter
½ Pkg. Cocktailtomaten zum Garnieren



© Langwieder

ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen – mit Fülle 2/3 bestreichen – zusammenrollen und ca. in 2 cm große Stücke / schneiden. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen. Mit ein paar Wasserspritzern das Backblech befeuchten. Der Blätterteig wird dadurch blättriger. Bei 180°C Heißluft ca. 20 min backen.

Fülle:

Spinat blanchieren – kalt abschrecken – ausdrücken. Feta in kleine Würfel schneiden. Spinat, Frischkäse und Feta vermengen und gut würzen.

SALAT waschen – abtropfen lassen – Dressing vorbereiten

(Joghurt – Balsamico, Kürbiskernöl – Knoblauch, Zucker, Salz, Kräuter)

Kurz vor dem Anrichten marinieren und auf die Teller portionieren – Blätterteigschnecken auf das Teller setzen und mit Cocktailtomaten garnieren.