



Silvester Schnecken

Zutaten:

600 gr. Blätterteig
100 gr. Geriebener Käse
Pizzasauce
1 EL Dijon Senf
3 EL Creme Fraiche
150 gr. Bacon
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Champignon



Zubereitung:

Variante 1: Schnittlauch schneiden und mit Sauerrahm und Dijon Senf mischen. Salzen und Pfeffer.

Variante 2: Pfanne erhitzen, und Speckscheiben darin anbraten. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Auch den Knoblauch schneiden und beides zum Speck dazugeben. Fertige Piz-za-Tomatensauce unterrühren.

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Variante 3: Tomaten in kleine Würfel schneiden, Champignons klein schneiden und mit frischen Tomaten anbraten. Die Hälfte der Tomatensauce hinzugeben.

Backblech mit Blätterteig-Papier auslegen. Blätterteig in zwei oder drei Hälften teilen. Teig großzügig mit Füllung bestreichen und einrollen. Fertige Rollen für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann in Scheiben schneiden. Die Scheiben aufstellen und einen Teil mit Käse bestreuen. Für 15-20 Minuten in den Ofen geben.

Guten Appetit & viel Spaß beim Nachkochen! :)



FRANKEN
FERNSEHEN