

Blätterteigschnecken

Zutaten:

1 P.	Blätterteigrolle
200 g	Crème fraîche
200 g	geriebener Käse
100 g	Speck, gewürfelt
½	Zwiebel
150 g	Lauch
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zwiebel in Würfel und Lauch in Streifen schneiden.
- Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und würzen.
- Die nun fertige Masse auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen.
- Den belegten Blätterteig wieder zusammenrollen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die „Schnecken“ auf einem, mit Backpapier ausgelegtem Blech, verteilen und bei 180°C etwa 15 Minuten lang backen.