Schnelle Bärlauch-Blätterteig-Schnecken



Für Fans von Bärlauch und einfachen Rezepten. Mit nur wenigen Zutaten sind diese knusprigen Schnecken in guten 30 Minuten fertig. Perfekt also als Snack zwischendurch, für spontanen Besuch oder als Fingerfood für ein Buffet oder zum Mitnehmen.

20 kleine oder 10 große Schnecken

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
2. 90 g Frischkäse
3. 1 EL Speise- oder Olivenöl
4. 75 g frischer Bärlauch, fein gehackt
5. Salz, Pfeffer
6. 40-50 g Parmesan oder Pecorino

Zum Bestreichen

1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Frischkäse mit dem Öl verrühren. Anschließend den gehackten Bärlauch unterheben und mit Pfeffer und sehr wenig Salz würzen.
4. Den Blätterteig ausrollen, dabei das Pergamentpapier darunter liegen lassen.
5. Die Bärlauch-Frischkäse-Creme darauf streichen, dabei den oberen Rand ca. 1 cm aussparen. Wenn ihr, wie ich hier, von der langen Seite her aufrollt, lasst ihr einen Rand an einer langen Seite frei. Wenn ihr von der kurzen Seite aufrollt, an einer kurzen Seite.
6. Den geriebenen Käse darüberstreuen.
7. Die Rolle mit Hilfe des Pergamentpapiers eng aufrollen, so dass der Rand ohne Füllung außen ist.
8. Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm breite Stücke abschneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.
9. Mit Eigelb bestreichen.
10. Wer mag, kann noch etwas geriebenen Käse auf die Schnecken streuen.
11. Für 18-20 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Schnecken goldbraun sind.