Pikante Blätterteigschnecken, neue Variante

20. Dezember 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt,

morgen in der Firma haben wir eine kleine Weihnachtsfeier und ich hatte mich für Blätterteigschnecken eingetragen (kleines Gerangel mit meiner Mitarbeiterin Graziella, wer die diesmal machen darf inklusive ☺).

Weil ich ja immer mal wieder was Neues mache, habe ich mir noch eine Variante dazu überlegt – bitte lesen Sie das Hauptrezept für die grundsätzliche Herstellung, hier.

Die neue Variante nennt sich Lauch-Schinken-Schnecken!

Die Zutaten:

- 1 Stange Lauch (Porree): nur die ca. 15 cm zwischen Wurzel und "Blattwerk"
- 1 halber Becher Crème Fraîche
- Pfeffer aus der Mühle
- Schinkenwürfel (roher Schinken, bzw. Schinkenspeck)
- 1 Rolle Blätterteig, 275 g aus dem Kühlregal
- 1 verquirltes Ei

Die Zubereitung:

- Den Blätterteig ausrollen
- Mit Crème Fraîche bestreichen
- Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen

- Mit den Schinkenwürfeln bestreuen

- Den Lauch längs aufschneiden (bis zur Mitte), die Blätter waschen
- Äußere Blätter längs halbieren, dann alles quer in dünne Streifen schneiden
- Den Lauch über die Schinkenwürfel auflegen

- Die Rolle rollen, mit Ei bestreichen und schneiden wie in diesem Rezept
- Ausbacken wie beschrieben

Guten Appetit wünscht Ihnen Leroy!

Veröffentlicht in Amuse Gueule, Buffet & Fingerfood, Mediterran | Schlagworte: Blätterteig, Partygericht, Schinken