Herzhafte (Mini-)Blätterteigschnecken

Zutaten mit Pizzafüllung (Pizzaschnecken)

1 Pkt. Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)
3 EL Tomatenmark
100 g Schinkenspeck geräuchert
1 kleine Zwiebel
150 g Raspelkäse (Gouda, Gratinkäse)
Oregano, Basilikum

Zutaten mit Schinken-Schmandfüllung

1 Pkt. Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)
200 g Schmand
Kräuter der Provence, getrocknet oder gefroren
100 g gekochter oder geräucherter Schinken
½ Bund Frühlingszwiebeln oder 1 kleine Zwiebel
Pfeffer, Paprika, Salz nach Geschmack

Den Blätterteig nach Packungsanleitung ausrollen.

Zubereitung der Pizzaschnecken

Blätterteig mit Tomatenmark bestreichen. Schinken und Zwiebel in kleine Würfel schneiden über dem Tomatenmark verteilen. Käse drüberstreuen und mit Oregano und Basilikum würzen.

Zubereitung mit Schinken-Schmandfüllung

Blätterteig mit Schmand bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Schinken klein würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe oder Zwiebel in feine Würfel schneiden und über dem Schmand verteilen. Mit Pfeffer, Paprika und evtl. Salz würzen.

Blätterteig von der längeren Seite her durchschneiden und dann von der längeren Seite aufrollen, Ende gut festdrücken, Belag evtl. etwas nach innen schieben. Mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 200°C ca. 20 Min. goldgelb backen.

Vegetarische Variante: Statt Schinken 2-3 Tomaten, 1 gelbe oder grüne Paprika nehmen, fein würfeln und auf dem Tomatenmark oder Schmand verteilen, wie oben beschrieben weiter verfahren (kräftiger würzen).

Variante mit Fisch: Für die Pizzaschnecken 1 Dose Thunfisch statt Schinken verwenden oder auf dem Schmand 100 g in Würfel geschnittenen geräucherten Lachs verteilen, statt mit Kräutern mit Dill bestreuen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie hier.