

Zutaten:

1	Blätterteig (Kühlregal)
300g	mehlige Kartoffeln, gekocht
50g	Butter
1 EL	Parmesan, fein gerieben
120g	Salami, feine Würfel
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer aus Mühle



Zubereitung:

1. Blätterteig 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Backofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, Butter zufügen und gut durchmischen.
4. Parmesan, Salami und Schnittlauch zugeben, anschließend salzen und pfeffern.
5. Blätterteig auf dem mit Backpapier ausgerolltem Backblech ausrollen, mit der Masse bestreichen und von der Längsseite her eng einrollen.
6. In zwei Zentimeter breite Stücke schneiden. Schnecken auf das Backblech legen und mit der Hand etwas andrücken.
7. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend sofort servieren.

Tipp: Servieren Sie diese Blätterteigschnecken oder eine Variation von Blätterteigschnecken mit frischem Blattsalat oder einer Jogurt-Kräuter-Dippsauce.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

