

Blätterteigschnecken von der Rolle

Zutaten:

300g	Lauch
2 TL	getrockneter Thymian
1 EL	Öl
125g	gekochter Schinken
120g	mittelalter Gouda
1 TL	Bio-Zitronenschale
1 Pk.	Blätterteig (Kühlregal)
1	Eigelb
1 EL	Milch



Zubereitung:

1. Lauch putzen, gründlich waschen und längs halbieren. Das Hellgrüne und Weiße vom Lauch in zwei Zentimeter dicke Ringe schneiden.
2. Lauch und Thymian in Öl drei Minuten andünsten und abkühlen lassen.
3. Schinken würfeln und Gouda reiben.
4. Lauch, gekochter Schinken, Gouda, Zitronenschale, Salz und Pfeffer mischen.
5. Blätterteig entrollen und die Lauchmasse darauf verteilen. Dabei jeweils ein Zentimeter Rand lassen und Ränder mit einem Eiweiß bestreichen.
6. Blätterteig von der Längsseite her aufrollen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Schnecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Eigelb und Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen.
8. Im heißen Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Können kalt und warm serviert werden.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

