



## Blätterteigschnecken

### Zutaten:

- 2 Pck. Blätterteig
- 1 Becher Kräuterfrischkäse, ca. 200 g
- 1 Becher Frischkäse, natur, ca. 200 g
- 125 g Schinken, gekocht
- 150 g Käse gerieben  
(Emmentaler, Gouda)
- 1 Stange Lauch
- evtl. Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Schinken in Würfel und den Lauch in dünne Röllchen schneiden. Frischkäse mit Schinken, Lauch und geriebenem Käse vermengen. Die so entstandene Masse auf den Blätterteig streichen und aufrollen. Die Rolle in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nicht mit Ei bestreichen!

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.