

Kräuter-Käse-Schnecken

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 15 / 15= 30 Min.

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Käse gerieben
- 200 g Crème fraiche
- 3 TL Winzer Dip oder Sour-Creme-Dip
- etwas Salz
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 100g feine Schinkenwürfel

1. Winzer-Dip mit Crème-fraiche und dem geriebenen Käse verrühren und 15 Min. ziehen lassen.
2. Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausrollen, mit der Crème-fraiche Masse bestreichen,
3. Lauchzwiebelringe und Schinkenwürfel darauf verteilen und wieder zu einer Rolle aufrollen.
4. Mit einem scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C. ca. 15 Minuten backen.

Ideal zum Wein oder Bier als herzhafter Snack!