

# 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!**