



BLÄTTERTEIGSCHNECKEN



30 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

1 Packung(en)	Blätterteig aus dem Kühlregal
2 Stiel(e)	Majoran
2 EL	ÖL
400 g	gemischtes Hackfleisch
etwas	Salz, Pfeffer, Majoran und gemahlener Piment
2	Lauchzwiebel(n)
1	rote Paprika(s)
1	gelbe Paprika(s)
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
200 g	geriebener Mozzarella
1 Beet(e)	Gartenkresse

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



BLÄTTERTEIGSCHNECKEN



30 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Majoran waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin ca. 8 Minuten krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Piment würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Lauchzwiebel(n) putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikas waschen und fein würfeln. Hack, Lauchzwiebelringe und Paprikawürfel verkneten.
4. Den Teig ausrollen und mit Petrella Peppasweet bestreichen, dabei einen Rand (ca. 1 cm) frei lassen. Gemüse-Hackmischung darauf verteilen. Teig von der langen Seite her aufrollen, in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Teigscheiben mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) ca. 25 Minuten backen.
5. Inzwischen Kresse vom Beet schneiden. Schnecken aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schnecken anrichten und mit der Kresse bestreuen.