

## Blätterteigschnecken

30 Minuten

### Zutaten

(für ca. 14 Stück): 1 Packung (270 g) frischer Blätterteig für Strudel und Kleingebäck, (auf Backpapier ausgerollt; 40 x 24 cm; Kühlregal), 2 Stiele Majoran, 2 EL Öl, 400 g gemischtes Hackfleisch, Salz, Pfeffer, gemahlener Piment, 2 Lauchzwiebeln, je 1 kleine rote und gelbe Paprikaschote, 1 Packung (125 g) „Petrella Peppasweet“, 1 Packung (200 g) geriebener Mozzarella, 1 Beet Gartenkresse, Backpapier



### So wird's gemacht

Teig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Majoran waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin ca. 8 Minuten krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Piment würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Hack, Lauchzwiebel und Paprika verkneten.

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 und in ca. 14 Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Teigscheiben mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen.

Inzwischen Kresse vom Beet schneiden. Schnecken aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schnecken anrichten und mit der Kresse bestreuen.