

Partyschnecken

Zutaten:

1 Pck Blätterteig aus dem Kühlregal

150g Schinken fein gewürfelt

150g Käse, gerieben

1 Zwiebel

1EL Creme Fraiche

1 Ei, getrennt

Petersilie, Salz, Pfeffer, evtl. Oregano



Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden, mit dem Schinken, Petersilie, Creme fraiche, Eiweiß und dem geriebenen Käse vermischen, mit den Gewürzen abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite her fest einrollen. In etwa 1,5cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech legen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und bei 190° Ober-/Unterhitze ca. 18min backen.

Die Schnecken schmecken warm und kalt,

Guten Appetit!!