



Blätterteigschnecke mit Zucchini, Tomaten & Käse



Zutaten

Menge

1	scharzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g	Kugel Mozzarella
1	Parmesan
1	Knoblauchzehe
2	Frühlingszwiebeln
1 Paket	Blätterteig
100 g	Kirschtomaten
50 g	Pinienkerne
150 g	Schmand
1	Zucchini
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2548 kJ, 609 kcal, 25,4 g Kohlenhydrate, 18,6 g Eiweiß, 49,7 g Fett, 121 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € € €

Zubereitung

Du suchst noch ein Gericht für den nächsten Abend mit Freunden? Dann probiere unbedingt unsere super leckere Blätterteigschnecke mit Zucchini, Tomaten & Käse aus. Die Blätterteigschnecke wird mit frischem Gemüse und herzhaftem Käse gefüllt, dazu kommen leckere Gewürze, die dem Blätterteig mit Gemüse den richtigen Pepp verleihen. Im Ofen wird die Blätterteigschnecke dann goldbraun gebacken. Du kannst dich bei dieser Variante frei entscheiden, ob du lieber kleine Blätterteigschnecken zubereiten möchtest oder sie als eine große Blätterteigschnecke anbieten willst. Egal welche Form die Blätterteigschnecke mit Gemüse hat, schmecken wird sie garantiert!

Step 1:

Zuerst schneidest du die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Die Zucchini mit dem Sparschäler in Streifen schälen. Den Parmesan reibst du fein und den Mozzarella zerstampfst du.

Step 2:

Nun die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Den Knoblauch presst du und verrührst ihn mit dem Schmand, dann salzen und pfeffern. Die Tomaten schreddern.

Step 3:

Jetzt rollst du den Blätterteig aus, bestreichst ihn mit dem Schmand und verteilst die Zutaten darauf. Das Ganze als Schnecke aufrollen und eine Kirschtomate als Deko in die Mitte legen.

Step 4:

Im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen lassen.