

Würzige Käseschnecken

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	50 g
Salz	1 Prise(n)
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
Karotten / Möhren	3 Stk.
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 EL (Esstlöffel)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	60 g
Topfen / Quark	250 g
Weizenmehl (griffig)	150 g

Zubereitung:

für den Teig rasch den Topfen, den Butter, und das Mehl und eine Priese Salz zusammenknetten.
Den Teig im Kühlschrank ca. 1/2 Std. rasten lassen.

Den Lauch in Ringe schneiden, die Karotten reiben. Beides in Öl anrösten, etwas dünsten,
abschmecken und den Käse unterheben.

Teig ausrollen, Fülle darauf verteilen und wie ein Strudel zusammenrollen.

2-3 cm dicke Schnecken herunterschneiden, auf ein mit Backpapier ausgeleitetes Blech legen und bei
180° C ca. 25 min. backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-670-Wuerzige-Kaeseschnecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at