

Gerhardts Rezept des Monats

Blätterteigschnecken

Zubereitung

1. Den Blätterteig aufrollen.
2. Mit 2/3 des verschlagenen Eis bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
3. Die Schinkenspeckwürfel und den Käse darauf verteilen und die Platte wieder zusammenrollen.
4. In 1,5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier (besser Backfolie) ausgelegtes Blech geben.
5. Bei allen Röllchen die Oberfläche mit dem Rest des Eis bepinseln und mit etwas Sesam bestreuen.
6. Bei 220° C (Gas Stufe 3 bis 4, Umluft 200° C) ca. 10 - 12 Minuten backen.

Zutaten für 15 Stück

1 Blätterteigrolle, ca. 42 x 20 cm
1 Ei
Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß
100 g geräucherte Schinkenspeckwürfel
75 g geriebener Gouda
3 EL Sesamkörner

Gerhardts Weinempfehlung

Sehen toll aus und sind fix gemacht: Blätterteig wird mit Schinkenwürfeln und geriebenem Käse aufgerollt, Sesam gibt den Biss. Ideale Speise für den Empfang von Gästen, kombiniert mit unserem E. Maria's Semisecco.

