

Schinkenschnecken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Blätterteig
200 g	Schinken in Tranchen, grob gehackt
1.5 dl	Vollrahm
2 EL	Meerrettichsenf
0.25 TL	Salz
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung:

Schinken mit Rahm und Senf pürieren, salzen. Schnittlauch daruntermischen, kühl stellen.

Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Vor dem Schneiden die Teigrolle ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschliessend in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein beschichtetes Blech legen und für ca. 30 Minuten im auf 180° C (Umluft) vorgeheizten Ofen backen.

Tipp:

Warm oder kalt zum Apéro servieren.