

Speck-Birnen Schnecken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Bund	Petersilie
200 g	Birnen (z.B. Kaiser Alexander)
200 g	Cantadou mit Pfeffer
120 g	Crème fraîche
1	Pizzateig (rechteckig ausgewallt)
12 Tranchen	Bratspeck
30 g	Röstzwiebeln aus dem Glas



Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Petersilie hacken. Birnen ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenstücke in dünne Scheiben schneiden. Petersilie, Cantadou und Crème fraîche verrühren.

Den Teig aufrollen und mit der Kräuter-Frischkäse Mischung bestreichen. Mit den Specktranchen und den Birnenscheiben belegen. Die Zwiebeln darüber streuen. Den Teig satt einrollen. In ca. 8 Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken in der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen Herausnehmen und am besten Warm servieren.