

Blätterteigschnecken mit geräucherter Lachsforelle und Schwarzwälder Schinken



Zutaten:

- 2 Rollen frischer Blätterteig
- 2 x 200 g Kräuter-Frischkäse
- 1 Ei
- 100 g geriebener Emmentaler
- 200 g geräucherte Lachsforelle
- 150 g Schwarzwälder Schinken



Zubereitung

Beide Blätterteige ausrollen. Kräuter-Frischkäse mit einem Ei vermischen und auf die Blätterteige streichen. Lachs fein würfeln und auf einen der beiden Blätterteige geben.

Den Schinken fein würfeln und auf den anderen Blätterteig streuen. Etwas geriebenen Käse oben drauf verteilen. Die Blätterteige aufrollen, straff in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten ins Gefrierfach geben.

Die Rollen herausnehmen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Leicht flachdrücken und mit restlichen Käse bestreuen.

Im Backofen bei 200 °C Umluft ca. 20 Minuten goldbraun backen.