

Herzhafte Blätterteigschnecken

Zutaten für 20 Stück

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 4 EL passierte Tomaten
- 50 g geriebener Käse
- 1 EL Pizzakräuter



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig auf einem großen Blech aus. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Bestreiche den Blätterteig dünn mit den passierten Tomaten.
3. Bestreue ihn dann mit Pizzakräutern und verteile den geriebenen Käse darauf.
4. Schneide ihn dann der Breite nach in dünne Streifen.
5. Rolle die Streifen auf und lege sie flach auf das Blech. Schiebe das Blech in den Ofen.
6. Backe die Schnecken, bis sie knusprig aussehen. Das dauert circa 20 Minuten.
7. Lasse die Schnecken dann auskühlen, bevor du sie verpackst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

