

SchlaWiener Omelette Schnecken

Zutaten für 12 Schnecken

Für das Omelette:

- 10 Eier
- 100 g Gouda (gerieben)
- 2 EL Schnittlauch (gehackt)
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer



Für den Belag:

- 150 g Frischkäse
- 180 g Bärchen SchlaWiener

Außerdem:

- 12 [Food Picks Augen](#) (alternativ Mozzarella oder schwarze Oliven auf Zahnstochern)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 32 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit dem Käse, dem Schnittlauch, Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Verrühre alle Zutaten miteinander.
2. Belege ein Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor. Gieße die Eiermasse auf das Blech und verteile sie gleichmäßig.
3. Backe das Omelette für **12 Minuten**. Nimm es anschließend heraus und stürze es auf ein zweites Blech mit Backpapier. Ziehe das gebackene Backpapier vorsichtig ab. Lasse das Omelette abkühlen.
4. Bestreiche es mit Frischkäse.
5. Schneide die Enden der SchlaWiener ca. 3 cm breit schräg ab. Stecke die Augen-

Foodpicks in die Wurstenden. Lege sie beiseite, sie dienen als Schneckenkopf.

6. Lege den mittleren Teil der Würstchen an die lange Seite des Omelettes. Rolle das Omelette auf. Wickel es in Backpapier und stelle die Rolle für 30 Minuten kalt.
7. Schneide die Omelette Rolle in 12 gleich dicke Scheiben. Bilde nun aus je einer Omelette Scheibe und einem Würstchenkopf eine Schnecke.



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