

## Blätterteigschnecken mit Frischkäse und Rucola gefüllt

Von Stefan Pohl aus Winnigen

### **Zutaten**

Ca. 250 g Blätterteigrolle  
100 g Frischkäse  
100 g Dörrfleischwürfel  
100 g geriebenen Käse  
Rucola nach Geschmack  
1 Eigelb

### **Zubereitung**

Blätterteigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Tisch ausrollen.

Dann den Frischkäse mit den Dörrfleischwürfeln, fein geschnittenem Rucola und geriebenem Käse vermischen. Diese Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen.

Jetzt vom langen Ende her fest zusammenrollen. Kaltstellen.

Dann die Rolle in etwa 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Papier verteilen, nicht zu eng, da sie etwas auf gehen.

Mit dem Eigelb bestreichen und ca. 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Dies Blätterteigschnecken kann man beliebig pikant oder auch süß füllen, je nach Geschmack.

### Man kann den Frischkäse auch selbst machen:

Dazu 500 g Naturjoghurt auf ein feines Sieb, belegt mit einem Baumwolltuch, füllen. Das Tuch mit einem Klipp verschließen.

Bei Zimmertemperatur etwa 24 Stunden auf einer Schüssel zum Abtropfen stehen lassen. Dann vorsichtig leicht ausdrücken und in eine Schüssel füllen.

Dann nach Belieben abschmecken und zum Beispiel mit fein gehackten Früchten, Kräutern, Paprikawürfeln oder Peperoni mischen.