



Würzige Bärlauch-Schnecken

Zutaten:

- 75 g feingehackten Bärlauch
- 4 feingeschnittene getrocknete Tomaten
- 125 g geriebener Parmesan
- 25 g Olivöl
- 250 g Blätterteig aus dem Kühlregal

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Bärlauch, getrocknete Tomaten, Parmesan mit Olivenöl vermischen (ich habe sie in der Küchenmaschine püriert) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den ausgerollten Blätterteig mit der Masse bestreichen.
4. Fest aufrollen, in 2cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten backen.