

Rezept des Monats



Fingerfood: „Käse-Schneckchen“ mit Fladenkräutern



Einen klassischen Hefeteig herstellen und zum Rechteck ca. 4-5 mm dick ausrollen (es muss schnell gehen? Fertigen Hefe-/ Pizzateig XXL aus dem Kühlregal kaufen!)



Ein Paket Frischkäse „natur“ auf der Teigplatte verteilen, Fladenkräuter großzügig darüber streuen. Ein Paket geraspelten Käse (Gouda, Mozzarella, etc.) aufstreuen und den Teig von der langen Seite locker aufrollen. Die Teigrolle in daumenbreite Scheiben schneiden, auf Backpapier gleichmäßig verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen backen:



180°C ca. 15-25 min.

Abkühlen lassen und genießen – **Guten Appetit!**

Abwandlungen: Zwischen Frischkäse/Fladenkräutern und Raspel-Käse...

...geraspelten Apfel und Röstzwiebeln verteilen

...gehackte Tomaten und dünne Scheiben von Frühlingszwiebeln verteilen