

Kräuter-Schnecken

(10-12 Personen)

| | |
|------|---------------------------------|
| 2 | Bund Petersilie |
| 1 | Bund Basilikum |
| 1 | Bund Schnittlauch |
| 2 | Eier |
| 150g | geriebener Gruyère |
| 50g | geriebener Sbrinz |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 250g | Blätterteig |

1. Alle Kräuter fein schneiden.
2. Die Eier verquirlen. Die Kräuter und die beiden Käsesorten beifügen, alles gut mischen und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
3. Den Teig rechteckig dünn auswallen. Die Füllung darauf ausstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Dann die Teigplatte von der Längsseite her satt aufrollen. Mindestens 20 Minuten kühl stellen.
4. Die Teigrolle mit einem grossen, scharfen Messer in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech legen.
5. Die Schnecken im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 15 – 20 Minuten goldbraun backen.