

LEBERKÄSE IN SCHNECKENFORM



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

1x Blätterteig
½ Kg Leberkäsbrät
150 g Pizzakäse
50 g Röstzwiebeln
200 g Kirschtomaten
1 Gurke
Sushiessig
Salz
Zucker
Basilikum
Süßer Senf

ZUBEREITUNG

Leberkäsbrät gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

Anschließend die Schnecken mit dem Pizzakäse und den Röstzwiebeln bestreuen und nochmals 10 Minuten goldbraun backen.

Kirschtomaten und Gurke in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Sushiessig, Salz, Zucker und Olivenöl marinieren. Frisches Basilikum fein schneiden und unterheben. Die lauwarmen Schnecken auf dem Tomaten-Gurken-Salat anrichten. Nach Belieben mit süßem Senf servieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

