

Rezept

Bärlauch-Schnecken

Ein Rezept von Bärlauch-Schnecken, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| 450 g TK-Blätterteig | 80 g Bärlauch |
| 50 g geriebener Gouda | 1 Ei (Größe L) |
| 4 EL Ketchup | Salz |
| frisch gemahlener Pfeffer | Mehl für die Arbeitsfläche |

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigscheiben nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und fein hacken. Gouda, Bärlauch, Ei und Ketchup verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Blätterteigscheiben übereinander legen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 35 × 35 cm) ausrollen. Masse auf der Blätterteigplatte verstreichen. Platte fest aufrollen und in 24 Scheiben schneiden. Schnecken auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.