

## Rezept

# Feta-Schnecke

Ein Rezept von Feta-Schnecke, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)	<b>150 g</b> getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)
<b>Rezeptmenge</b>	<b>100 g</b> schwarze Oliven (entsteint)
<b>100 g</b> Parmesan	<b>200 g</b> Feta
<b>2 TL</b> getrockneter Oregano	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>60 g</b> Butter	Mehl zum Arbeiten
Springform (28 cm Ø)	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Schnecken | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 25 g F, 12 g EW, 34 g KH

## Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Tomaten in ein Sieb geben, abtropfen lassen und klein schneiden. Oliven in ein Sieb abgießen und grob hacken. Den Parmesan reiben. Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 40 × 60 cm groß ausrollen.
2. Den ausgerollten Teig mit Oliven und Tomaten belegen. Den Feta darüber bröckeln. Parmesan und Oregano darüber streuen. Das Olivenöl gleichmäßig darüber träufeln.
3. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teig von einer schmalen Seite her aufrollen, sodass eine 40 cm lange Rolle entsteht. Diese in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit der Butter rundum einpinseln. Die Form gründlich mit Butter einfetten. Teigschnecken mit der Schnittfläche nach oben in der Form verteilen. Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig vom Boden lösen. Das Brot noch warm genießen.