

Rezept

Flammkuchen-Schnecken

Ein Rezept von Flammkuchen-Schnecken, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Schmand	Salz
Pfeffer	1 Msp. gemahlener Kümmel
1 Bund Schnittlauch	1 Pck. Flammkuchenteig (260 g; Kühlregal)
100 g gewürfelter Schinkenspeck	1 Kopfsalat
1 Zitrone	1 TL Zucker
4 EL Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 23 g F, 13 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Ofenrost mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Inzwischen den Schmand in eine Schale geben, glatt rühren und mit wenig Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, mit einer Schere in den Schmand schneiden und unterrühren.
3. Den Teig samt zugehörigem Backpapier entrollen. Gleichmäßig mit dem Schmand bestreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen. Schinkenspeckwürfel darüberstreuen. Den Teig mithilfe des Papiers von einer Längsseite aus aufrollen. Mit einem langen Sägemesser in ca. 12 Scheiben schneiden (à ca. 1,5 cm breit). Schnecken auf den vorbereiteten Rost legen und mit der Hand etwas flach drücken. Im heißen Ofen 15-18 Min. backen.
4. Inzwischen den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing die Zitrone auspressen. Den Saft mit Zucker, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren, Öl darunterschlagen. Salat untermischen und zu den Flammkuchen-Schnecken servieren.