

Rezept

Omelettschnecken

Ein Rezept von Omelettschnecken, am 19.04.2024

Zutaten

8 Eier (M)	Schnittlauch
Salz	Pfeffer
250 g Kochschinken (in Scheiben)	250 g Gouda (in Scheiben)
Außerdem	
4 Wiener Würstchen	16 Mini-Marshmallows
schwarze Zuckerschrift	

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 20 g F, 25 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Die Eier gut verrühren. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Vier Stängel beiseitelegen, übrige in Röllchen schneiden und unter die verquirlten Eier rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (44 x 37 cm) gießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
2. Das Omelett mithilfe des Backpapiers einmal auf- und wieder entrollen.
3. Das Omelett mit Käse und Schinken belegen und nochmals mithilfe des Backpapiers Stück für Stück aufrollen. 10 Min. ruhen lassen.
4. Die Omelettrolle in Scheiben schneiden.
5. Von den Wiener Würstchen von beiden Enden ca. 5 cm lange Stücke schräg abschneiden. Beiseitegelegten Schnittlauch in 2 cm lange Stücke schneiden. Auf einer Platte die Omelettrollchen aufrecht anordnen. Dann die Würstchen als Schneckenkopf davor platzieren.
6. Mit einem Zahnstocher für die Schnittlauchfühler Löcher in die Würstchen bohren und einstecken. Zahnstocher in kleine Stücke brechen, Mini-Marshmallows auf eine Seite stecken, mit Zuckerschrift Pupillen aufmalen und die Augen dann in den Wurstkopf stecken.