



Norderneyer-Rosmarin-Schnecken

Zutaten für 1 Portion (ca. 10 Schnecken)

1 Pkt.	Blätterteig (Kühlregal)
100 g	original Norderneyer Seeluftschinken
100 g	Parmesan, gerieben
1 Becher	Crème Fraîche
1 Zweig	frischer Rosmarin
	Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Blätterteigrolle ausrollen, mit der Crème Fraîche bestreichen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und einigen Rosmarin Nadeln würzen.
2. Den original Norderneyer Seeluftschinken würfeln und zusammen mit dem Käse auf der Crème Fraîche verteilen.
3. Den Blätterteig von der breiten Seite her fest aufrollen (am besten gleich auf einem Küchentuch ausrollen. In 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Tipp: Raffiniert sieht es aus, wenn man die Schnecke wieder aufrollt und die schmalen Streifen in sich dreht (wie eine Schraube).

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen bis sie schön goldbraun sind.

Die Schnecken lassen sich prima vorbereiten und schmecken auch kalt sehr gut. Alternativ kann man auch eine Flammkuchenvariation machen und Zwiebeln dazu nehmen. Oder eine Version mit Pesto? Der Fantasie sind kein Grenzen gesetzt.