



Knusprige Bergkäse-Schnecken

mit fruchtigem Wintergemüse-Salat



30-40min



2 Personen

Mmhh, diese kleinen und feinen Schnecken sind das reinste Festmahl für jeden Käseliebhaber! Diese köstlichen Schnecken waren ein echter Hit in unserer Test-Küche und im Nu verputzt. Geschmolzener Bergkäse in Kombination mit fluffigem Blätterteig ist doch immer eine unwiderstehliche Kombi - der bunte Gemüsesalat mit Orangen passt wunderbar dazu und sorgt für eine frische Note!

Was du von uns bekommst

- Bergkäse in Scheiben⁷
- Jungzwiebeln
- Gewürzmischung Alles im Grünen
- Blätterteig¹
- Rotkraut
- Karotte
- gelbe Rübe
- süßer Senf¹⁰
- Orange
- rote Rübe
- Haselnüsse¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 935.0kcal, Fett 65.3g, Eiweiß 27.6g, Kohlenhydrate 54.2g



1. Fülle vorbereiten

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Den **Käse** möglichst fein hacken oder in kleine Würfel schneiden. Die **Jungzwiebeln** in schräge möglichst dünne Ringe schneiden.



2. Schnecken rollen

Den **Teig** auf einem Backblech von links nach rechts ausrollen, das Papier sollte unter dem Teig bleiben. **Käse** und **Jungzwiebeln** in einer Schüssel gut vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei auf jeder Seite 2-3cm freien Rand lassen. Den **Teig** nun vorsichtig, aber möglichst eng von links nach rechts ohne das Backpapier wieder zusammenrollen.



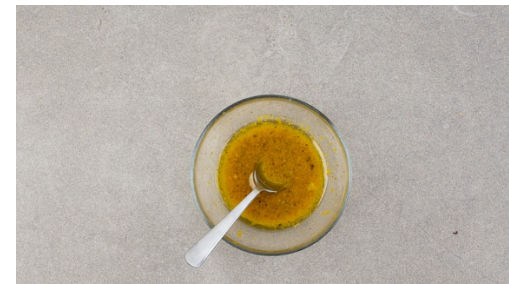
3. Schnecken backen

Die **Teigrolle** gutverschließen und anschließend in 3cm dicke Scheiben schneiden. Die **Schnecken** mit der Schnittstelle nach oben auf das mit Backpapier belegte Backblech auslegen und im Backrohr ca. 15-20Min. goldbraun backen.



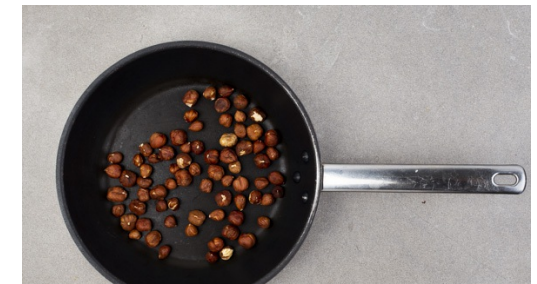
4. Gemüse reiben

Die **Rüben** und **Karotten** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. **Rotkraut** ebenfalls grob raspeln. Die **Orange** heiß abwaschen, dann 1TL der Schale fein abreiben. Die **Schale der Orange** bis zum Fruchtfleisch rundum abschneiden, dann die **Orangenfilets** in Spalten rausschneiden oder die **Orange** achteln.



5. Salat zubereiten

Rüben, Karotten und **Rotkraut** mit 1TL Salz, **Senf**, 2EL Essig und **Orangenschale** gut verkneten, dann die **Alles im Grünen Mischung** und 2EL Olivenöl untermischen. Den **Salat** beiseite stellen und ziehen lassen.



6. Nüsse rösten

In der Zwischenzeit die **Nüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, Vorsicht sie können schnell verbrennen. Die **Orangenfilets** mit dem **Salat** anrichten, die **Nüsse** darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen, die **Schnecken** dazu servieren.