



Knusprige Bergkäse-Schnecken

mit fruchtigem Wintergemüse-Salat



30-40min



4 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

- Orange
- süßer Senf ¹⁰
- Bergkäse ⁷
- Karotte
- Blätterteig ¹
- Jungzwiebel
- Haselnuss ¹⁵
- Rotkraut
- rote Rübe
- gelb Rübe
- Gewürzmischung Alles im Grünen

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 1080.0kcal, Fett 74.1g, Eiweiß 30.6g, Kohlenhydrate 66.7g



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

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



3. Schnecken backen

Die **Teigrollen** gut verschließen und anschließend in 3cm dicke Scheiben schneiden. Die **Schnecken** mit der Schnittstelle nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen und im Backrohr ca. 15-20Min. goldbraun backen.



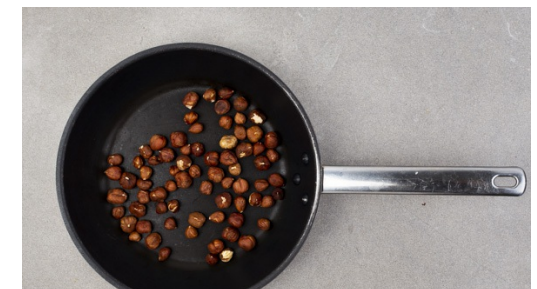
4. Gemüse reiben

Währenddessen die **Rüben** und **Karotten** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. **Rotkraut** ebenfalls grob raspeln. Die **Orangen** heiß abwaschen, dann 2TL der Schale fein abreiben. Die **Schale der Orangen** bis zum Fruchtfleisch rundum abschneiden, dann die **Orangenfilets** in Spalten rausschneiden oder die Orange achteln.



5. Salat zubereiten

Rüben, Karotten und **Rotkraut** mit 2TL Salz, **Senf**, 3-4EL Essig und **Orangenschale** gut verkneten, dann die **Alles im Grünen Mischung** und 3-4EL 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.