



## Knusprige Bergkäse-Schnecken

mit fruchtigem Wintergemüse-Salat



30-40min



4 Personen

Mmh, 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 <sup>10</sup>
- Bergkäse <sup>7</sup>
- Karotte
- Blätterteig <sup>1</sup>
- Jungzwiebel
- Haselnuss <sup>15</sup>
- 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.



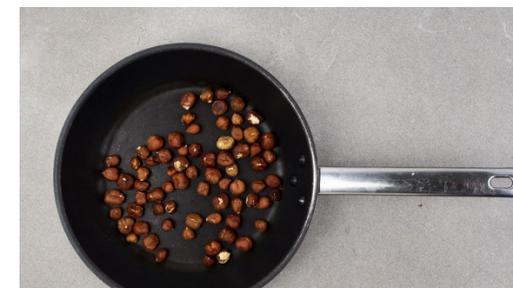
### 4. Gemüse reiben

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.