

## KÖSTLICHE SCHNECKEN

### Menù-Zutaten

50 g Crema di olive nere (Creme aus schwarzen Oliven) - EZH  
q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

### Zutaten

120 g Mortadella  
150 g streichfähiger Käse  
230 g Blätterteig  
2 Eier



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Blätterteig auf ein Nudelbrett legen. Mit dem streichfähigen Käse bestreichen und mit Mortadellascheiben belegen. Den Blätterteig zu einer Rolle einrollen. 2 cm dicke Schnecken abschneiden. Die Außenseite mit verquiritem Ei bestreichen und rundherum in die Sesamsamen drücken. Die Schnecken auf ein Backblech legen und 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.