

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 verquirltem Ei bestreichen und rundherum in die Sesamsamen drücken. Die Schnecken auf ein Backblech legen und 15 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.