# 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.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)