

### Blätterteigschneckerln

- Thema:** aus der schnellen Küche  
**Saison:** saisonlos  
**Besonderheit:** lässt sich vielseitig variieren  
**Zu Beachten:** gut zum vorbereiten und der Burner auf jeder Party

#### Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

- 2 Blätterteig (rechteckig)
- 400 g Faschiertes (Hackfleisch)
- 1 Zucchini (klein)
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel (groß)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 4-5 EL Ketchup
- 200 g Mozzarella (gerieben)
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Olivenöl
- n.B. Oregano
  
- 2 Eier



#### Zubereitung

Den Zwiebel, den Paprika und den Zucchini in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Den Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten und danach das Faschierte dazu geben und mitrösten. Zucchini- und Paprikawürfel unterheben und auch kurz mitbraten. Danach den Knoblauch dazugeben und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano pikant abschmecken, Tomatenmark und Ketchup dazugeben und gut vermengen (alles sollte eine recht feste Konsistenz haben). In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

Die Blätterteige ausrollen und jeweils die Hälfte der Masse darauf verteilen (Ränder ca. 3-4cm frei lassen). Den Käse darauf verteilen. die Ränder vom Blätterteig einschlagen und zu einer Rolle formen. Von dieser Rolle ca. 3cm dicke Scheiben (Schneckerln) abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Zwei Eier versprudeln und damit die Schneckerln bestreichen.  
 Für ca. 20 Minuten bei 180°C Heißluft (Backrohr vorgeheizt) backen.



### Gutes Gelingen und Guten Appetit