

Pikantes im Blätterteig



Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rollen frischer Blätterteig aus der Kühltheke (ca. 275 g je Packung)
- 1 Becher Schmelzkäse (200 g)
- 2 Packungen Frühstücks-Bacon
- 1 Beutel geriebenen Käse
- 1 Becher Röstzwiebeln
- 1 Ei
- Gemahlene Paprika (Menge nach Belieben)
- Currypulver

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in drei Streifen schneiden. Dazu die kurze Seite nach oben legen, damit man möglichst lange Streifen bekommt. Den Schmelzkäse mit dem gemahlene Paprika vermengen und damit die untere Hälfte des Blätterteigs bestreichen. Röstzwiebeln darauf verteilen. Dann die obere Hälfte nach unten umschlagen und an den Rändern etwas andrücken. In einer Schüssel den Streukäse mit dem Paprikapulver und dem Currypulver vermischen. Die Blätterteighälften mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Frühstücks-Bacon belegen. Dann die Teighälften an den kurzen Enden anfassen und gegeneinander verdrehen. Dabei entsteht eine Teigschnecke. Die Streukäse-Gewürzmischung auf einen flachen Teller geben. Die Teigschnecken darin rollen und auf das Backblech legen.

Den Backofen auf ca. 200 °C (Umluft) vorheizen. Die Teigschnecken ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Variation:

Thunfisch (aus der Dose) und Schmelzkäse miteinander vermengen und frisch gehacktes Basilikum dazugeben. Die Mischung auf den Blätterteig geben. Anstelle der Streukäse-Gewürzmischung einfach nur den Streukäse nehmen.

Guten Appetit!