Einfache Küche für den Mann

probiert und notiert: Hansjörg Brunner

Apéro - Schnecken

für 4 Personen

Zubereiten aktiv ca. 10 Minuten / passiv ca. 20 Minuten

1 Stk.	Blätterteig	rechteckig 25-30 / 42 cm (275-320 g)
100-125 g	Rohschinken	

- Backofen vorheizen 200° C (Umluft)
- Teig mit der Back-Trennfolie ausrollen und auf Backblech legen
- mit Rohschinkentranchen belegen
- Teig nun von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen
- in 8 bis 10 mm breite Stücke teilen
- im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 17 bis 20 Minuten backen

An Stelle von Rohschinken kann auch gekochter Schinken, Käse, Gewürze oder Basilikum-Pesto verwendet werden.

wünsche gutes Gelingen