



Rosmarinschnecken

Blätterteigscheiben
Kräuterbutter
frischer Rosmarin
geräucherter Schinken

Zubereitung

Backofen auf 220°C Grad Ober-/Unterhitze bzw. auf 200°C Umluft vorheizen. Blätterteig auftauen lassen, die Blätter knapp 1 cm überlappend zu einer Platte leicht ausrollen. Mit der weichen Kräuterbutter bestreichen, dem gehackten frischen Rosmarin bestreuen und mit den Schinkenscheiben belegen. Dann von 2 Seiten gleichmäßig zur Mitte hin aufrollen und mit einem scharfen Messer in 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in den Ofen schieben. In ca. 15 - 20 Min. goldbraun backen.