

Hackfleisch Blätterteigschnecken

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 30 - 35
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '30 - 35', 'yield' : '' });
```

Salzstangen, Nüsse oder etwas Süßes zum knabbern, wenn gute Freunde oder Bekannte zu einem Glas Wein oder Bier vorbeischauen ist doch einfallslos und langweilig! Sie können doch selbst auch was vorbereiten und Ihre Freunde und Bekannte nett überraschen.

Selbst gemachtes Fingerfood für das Partybuffett, herzlich - deftig, aber auch als kleiner Snack für zwischendurch (Oder mit einem großen, frischen Salat als Hauptmahlzeit) kommt immer super an, da bleibt eigentlich nie etwas übrig!

Hefe - oder Pizzateig, selbst hergestellt, braucht halt so seine Zeit, darum hat unser Chefkoch, Fritz Grundmann, den Blätterteig gewählt, für eine schnelle und einfache Zubereitung.

Zutaten

- 500 g gemischtes Gehacktes
- 2 Lagen Fertigblätterteig (42 - 24 cm) aus dem Supermarkt
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g frische Paprikawürfeln
- 2 ganze Eier
- 2 EL Reibbrot oder Panierbrot
- 100 g klein gewürfelter oder geriebener Edamer oder Emmentaler Käse
- ½ Bündchen Petersilie oder Schnittlauch, gehackt und etwas frischer Thymian
- 2 Eier mit 2 EL Milch verquirlt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Spur Currypulver

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Pflanzenöl bestreichen.

Schritt2

Die erste Lage Blätterteig auf einer Klarsichtfolie auslegen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die zweite Lage darüber geben.

Schritt3

Das Hackfleisch mit dem Reibbrot, der Petersilie, den Zwiebeln, Eiern, Paprika - und Käsewürfelchen zu einem glatten Fleischteig vermengen; herzhaft mit einer Spur Currypulver abschmecken.

Schritt4

Auf dem Blätterteigboden verstreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen.

Schritt5

In 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Mit dem restlichen verquirlten Ei einstreichen und ca. 25 min. auf der 2. Schiene von oben knusprig backen.

Schritt6

Dazu Gekonntgekocht: Ajvar , Chili - Tomaten - Kräuterdip oder Rucola - Sour - Cream reichen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Rindfleisch, Schweinefleisch

Zutaten:Blätterteig, eier, Hackfleisch, Milch, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Salz, Thymian, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-blaetterteig-schnecken/>