



Weinberg Schnecken in Champignonköpfen

- **Portionen:** 24
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '24', 'yield' : '' });
```

Als Fingerfood oder kleine Vorspeise

Zutaten

- 2 Dosen, 24 Stück Weinbergschnecken aus der Delikatessabteilung
- 24 gleichmäßig große rosa Champignons
- 250 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 Cl Cognac, ersatzweise Calvados
- Je 1 Bund Petersilie und Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf 200 ° C vorheizen. Die Schnecken abgießen, ablaufen lassen.

Schritt2

Die Butter mit dem Cognac, den Kräutern, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer mischen.

Schritt3

Die Champignons putzen, säubern und die Stiele heraus drehen.

Schritt4

In eine ausreichend große Auflaufform neben einander setzen.

Schritt5

In jeden Champignonkopf eine Schnecke geben, darüber 1 Teelöffel Kräuterbutter.

Schritt6

Für ca. 10 min. auf die oberste Schiene des Backofens stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit frittierter Petersilie und knusprigem Baguette zum Stippen zu Tisch geben.

Schritt9

Rezeptart: Badisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinberg-schnecken-in-champignonkoepfen/>