Gemüseschnecken

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Quark-Öl-Teig
150g Magerquark
1 Ei
6 EL Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
0,5 TL Salz

Füllung
100 g Karotten
3 Lauchzwiebeln
2 EL Gartenkräuter
Abrieb einer halben Zitrone
150 g Kräuterfrischkäse
100 g Magerquark
1 Ei
80 g Bergkäse, gerieben
Kresse

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 45min
Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Den ***Thermo-Star Vario*** mit einer ***Dauerbackunterlage*** dem ***Geburtstagsherz*** bestücken.

Quark mit Ei, Öl und Salz in den ***Schlagkessel*** füllen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem ***Müllermeister*** über die Masse sieben und unterarbeiten.
Die Karotten schälen und raspeln. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Gemüse, Kräuter, Zitronenabrieb, Frischkäse, Quark und Ei mischen. Käse zugeben und mit Pfeffer würzen.

Den Quark-Öl-Teig zwischen zwei ***Dauerbackunterlagen*** zu einem Rechteck ausrollen. Die Gemüsefüllung gleichmäßig aufstreichen und aufrollen. Die Rolle in 8 Scheiben schneiden. Die Schnecken in die vorbereitete Form setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Mit Kresse bestreuen und servieren.