

Zutaten:

1 Packung
ausgerollter Blätterteig
1 Ei
1 Kräuter Creme fraiche
200 g fettarmen Reibekäse
1 P. 8 Kräuter TK
150g gekochten Schinken
150g Salami



Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 15min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Zutaten klein schneiden und im **Schlagkessel** mischen, nach Geschmack Paprika, Zwiebeln, Salami und Kochschinken untermengen. Die Masse mit dem **Liftboy** breitauf den Teig streichen, diesen der Länge nach aufrollen und mit dem **Torten und Garniermesser** in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Ergibt 13 Schnecken.