

## Kräuterfrischkäse Blätterteigschnecken mit und ohne Salami



Ein Partysnack blitzschnell und einfach zubereitet

Zutaten:	Zubereitung:
1 Handvoll frische Kräuter: z. Bsp. Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, Schnittknoblauch, Zwiebelschluten, Sauerampfer	fein hacken, mit
2 Zwiebeln	sehr fein hacken und alles it
200 g Frischkäse	vermengen
2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal	aufrollen und damit bestreichen
100 g Salami (oder gekochter Schinken und Salami gemischt)	erst in feine Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in Quadrate schneiden. Auf einen der Blätterteig-Platten streuen. Auf den anderen Blätterteig
100 g geriebenen Cheddar oder Emmentaler	und

50 g geriebenen Mozzarella	streuen. Die beiden Blätterteige zur Schnecke rollen. 30 Minuten in das Gefrierfach legen, damit die Rollen schnittfest werden. Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
----------------------------	--

<b>Temperatur:</b>	170 Grad vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	20 Minuten backen