

# Blätterteigschnecken mit Speck, Käse und Paprika



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 10 Stück nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10 Stück nach Größe', 'yield' : " } });
```

Blätterteigschnecken mit Speck und Käse sind ein knuspriger Party Snack, der schnell vorbereitet ist und sich prima warm oder auch kalt servieren lässt. Sie sind Pizzaschnecken optisch ziemlich ähnlich, jedoch macht der Blätterteig die Schnecken etwas fluffiger und auch knuspriger. Blätterteigschnecken mit Speck und Käse sind nicht nur super einfach zu machen und schmecken zudem auch noch richtig klasse!

## Zutaten

- 1 Rolle frischen Blätterteig

- 200 g Sour Cream oder Creme fraiche
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- ½ Paprikaschote
- 100 g gewürfelter Speck
- 1175 g Reibekäse nach Wahl
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz, ½ TL Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Zunächst die Paprika entkernen und gemeinsam mit den Zwiebeln in Würfel schneiden. Paprika-, Zwiebel- und Schinkenwürfel zusammen mit Sour Cream bzw. Schmand mischen.

### **Schritt2**

An der Stirnseite des ausgebreiteten Blätterteigs, ca. 2 - 3 cm Rand lassen und mit der Füllung gleichmäßig bestreichen. Vorsichtig zusammenrollen und jeweils 3 cm breite Stücke schneiden.

### **Schritt3**

Mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech setzen und 15 min. bei 180 °C Umluft backen appetitlich bräunen.

## **Andere Partysnacks**

Blätterteigschnecken sind einer unserer Party Snack Favoriten. Natürlich haben wir noch weitere Partyrezepte auf Lager in die wir Ihnen hier jetzt einen kleinen Einblick geben. So kann Ihrer nächsten Party, zumindest Snacktechnisch, nichts mehr im Wege stehen.

### **Pizzaschnecken**

Pizzaschnecken mit Parmaschinken sind den oben beschriebenen Blätterteigschnecken sehr ähnlich. Jedoch wird bei den Pizzaschnecken statt Schmand, Tomatensauce verwendet.

### **Frikadellen**

Nichts geht über selbstgemachte Frikadellen. Sie sind schnell gemacht und können warm und auch kalt verspeist werden. Für alle Vegetarier unter Ihnen haben wir auch ein leckeres, fleischloses Alternativrezept: Kichererbsen Frikadellen.

### **Verschiedene Spieße**

Seien es Käse-Trauben-Spieße, Tomaten-Mozzarella-Spieße oder Obstspieße. Mit Spießen kann man auf keiner Party etwas falsch machen. Sie geben neben schweren herzhaften Gerichten eine etwas frischere und leichtere Alternative ab und können in ganz vielen verschiedenen Ausführungen zubereitet werden.

## **Kuchen, Muffins und Co.**

Natürlich darf auch süßes Fingerfood nicht fehlen. Dafür eignen sich besonders kleine Gebäcke. Wir empfehlen Ihnen an dieser Stelle unsere dunkle Schokolade Cupcakes/Muffins, die mit weißer Schokolade glaciert sind.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch, Sonstige **Zutaten:** Blätterteig, Creme Fraiche, Käse, Knoblauch, Paprika, Speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteigschnecken-mit-speck-kaese-und-paprika/>