

Hackfleisch-Blätterteigschnecken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **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' : '25', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - schmackig, passt zu Vielem

Zutaten

- 275 g Blätterteig aus dem Kühlregal (25x40 cm)
- 150 - 200 g fein gewolfes Schweinemett, angemacht
- 1 kleine Peperoni, fein gewürfelt
- 4 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blätterteig aufrollen und auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt2

In ganzer Fläche dünn mit Senf einstreichen.

Schritt3

Petersilie / Schnittlauch und die Peperoni Würfelchen darüber streuen.

Schritt4

Das Schweinemett gleichmäßig verteilen, glatt streichen.

Schritt5

Mit Hilfe des Küchentuchs einrollen und zunächst etwa 15 min. ins Tiefkühlfach legen.

Schritt6

In 1,5 - 2 cm große Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das flache Backblech legen.

Schritt7

Für ca. 15 min. bei 200 - 220 ° C auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen.

Schritt8

Dazu schmeckt mir ein Senf - Dipp

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-blaetterteigschnecken/>