



# 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/>