

Pikant - herzhafte Balkan - Hackschnecken

- **Küche:** Mediterran
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Ein knusprig, herzhafter Snack, der sich für Vieles eignet. Zum Beispiel für „Zwischendurch“, als Fingerfood, zum Brunch oder Frühstück, für den Herrenabend mit Frauen.

Er lässt sich zum Glas Wein oder Bier prima aus der Hand knabbern. Ist heiß begehrt, da bleibt garantiert nichts übrig.

Diese Hackschnecken lassen sich prima vorbereiten und erst kurz vor dem Servieren abbacken und noch heiß servieren.

Das Schönste ist, die Dinger schmecken auch kalt noch sehr gut.

Dazu empfiehlt unser Chefkoch das Gekonntgekocht -Ajvar, Mexikanische Guacamole, oder auch Meditranée Dip.

Zutaten

- Für ca. 20 kleine Schnecken:
- 1 Packung TK - Blätterteig
- 500 g Rindergehacktes - Tatarfleisch
(Geht auch mit Gehacktem halb und halb)
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
(Geht auch ohne)
- 1 ganzes Ei
- 1 - 2 EL Milch
- 120 g Paprikawürfelchen, grün und rot
- 150 g Reibkäse (Edamer, Gouda oder Pizzakäse)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und etwas Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, 2 flache Backblech ausfetten.

Schritt2

Den Blätterteig auf Klarsichtfolie ausgelegt, antauen lassen.

Schritt3

Das Rinderhack mit den Zwiebeln, dem Ei, der Milch, Knoblauch und den Paprikawürfeln zu einer glatten Masse vermengen.

Den Reibkäse unterheben und herzhaft mit Pfeffer / Chili abschmecken.

Schritt4

Mit einer feuchten Palette gleichmäßig - flächendeckend auf dem Blätterteig verstreichen.

Mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen, etwas andrücken.

In 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

Schritt5

Ca. 20 - 25 min. auf der 2. Schiene von oben backen.

Rezeptart: Dips, Fingerfood, Fleischgerichte, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte **Zutaten:** eier, Hackfleisch, Käse, Knoblauch, Milch, Paprika, Pfeffer, Salz, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackschnecken/>