



Heimat-Schnecke

Auch Schwarzwälder können Fingerfood! Aus wenigen Zutaten zaubern Sie so gefüllte Teigschnecken. Und die gehen weg wie warme Weckle – garantiert. Perfekt als kleines Mittagessen oder für einen Abend mit Freunden.

Zutaten

Für den Quark-Teig

- 250 g Mehl
- 250 g Magerquark von Schwarzwaldmilch
- 200 g Süßrahmbutter von Schwarzwaldmilch
- 1 Msp. Salz

Für die Füllung

- 300 g Tresana mit Kräutern von Schwarzwaldmilch
- 150 g milder Bio-Bergkäse von Schwarzwaldmilch
- 1 Prise Pfeffer (schwarz, gemahlen)
- 300 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Dill, Kresse, Estragon, Schnittlauch)
- 1 Msp. Salz

Serviervorschlag

Kurz vor dem Servieren noch den restlichen Käse auf die Schnecken streuen. Für ein Mittagessen empfiehlt sich dazu ein grüner Salat mit Tomaten.

Zubereitung:

Quarkteig

Alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder in einer Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten.

Etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Füllung

Die Kräuter waschen und vorsichtig trocknen, dann fein hacken. Den Käse grob reiben. Drei Esslöffel beiseite stellen. Tresana Kräuter mit Pfeffer, Salz, Käse und Kräutern gründlich vermischen und auf die Teigplatte streichen, dabei an der oberen Seite etwa drei Zentimeter Platz lassen. Von der unteren Seite her den Teig vorsichtig aufrollen, darauf achten, dass am oberen Ende der Teig eine Verbindung eingeht. Nur so ist die Rolle dicht. Den Ofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Teigrolle in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf dem mittleren Einschub für etwa 20 Minuten backen.

Unser Tipp:

Wer die Heimat-Schnecke gerne herzhaft mag, kann sie auch anstatt mit dem milden auch mit dem kräftigen Bio-Bergkäse von Schwarzwaldmilch zubereiten. Dann sollten die Kräuter aber etwas kräftiger sein. Neben Petersilie passen Bärlauch, Basilikum, Majoran oder Thymian sehr gut dazu.