



Barmbacher Bioladen

Kartoffel-Käse-Schnecken



Teig:

500g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
300ml lauwarmes Wasser
3 EL Öl
1 TL Salz

Füllung:

600g vorwiegend feste Barmbacher Biokartoffeln (Marabel oder Agria) gekocht
350g Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer
150g geriebener Rauchkäse

Aus Mehl, Hefe, Wasser, Öl und Salz einen Hefeteig herstellen und diesen abgedeckt ca. 30 Min. lang gehen lassen.

Die Kartoffeln zu Püree pressen. Püree mit Kräuterfrischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig rechteckig 30 x 40cm ausrollen. Die Kartoffelmasse auf dem Teig verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Den Teig nun von der Längsseite her aufrollen und in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca.15 Min. gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken ca. 45 Min. backen.

Sie schmecken sowohl warm als auch kalt.

Guten Appetit.