



DANEKO HAVARTI MEDITERRANE SCHNECKEN



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

150 g DaneKo Havarti Käse, zerkleinert

60 g Eigelb

60 g Panko japanische Weißbrotbrösel, gemahlen

60 g Kalamata Oliven, klein gewürfelt

60 g Tomate(n), klein gewürfelt

80 g Poblano Chili, klein gewürfelt

10 g Knoblauch, fein gehackt

Basilikum, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
3. Masse auf den Blätterteig streichen, den Blätterteig von beiden Seiten einrollen und anfrieren.
4. Blätterteigrolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.