



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	QimiQ Sahne-Basis
150 g	DaneKo Havarti Käse, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
60 g	Eigelb
60 g	Panko japanische Weißbrotbrösel, gemahlen
60 g	Kalamata Oliven, klein gewürfelt
60 g	Tomate(n), klein gewürfelt
80 g	Poblanochili, 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.