



Krautschnecken

Zutaten für 2-3 Personen

- ◆ 2 Rollen Blätterteig
- ◆ 500 g Sauerkraut
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ ½ Zwiebel
- ◆ Knoblauch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 75 g Speckwürfel
- ◆ 300 ml Gemüsefond
- ◆ 150 g Sauerrahm
- ◆ Schnittlauch
- ◆ Salz und Pfeffer
- ◆ 15 g Parmesan

Zubereitung

Für die Krautschnecken den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er bei der Verwendung Zimmertemperatur hat. In einem Topf 300 ml Gemüsefond mit zwei Lorbeerblättern aufkochen. Dazu das Sauerkraut geben und mit Salz, Pfeffer und einer gepressten Knoblauchzehe würzen. 15 Minuten kochen lassen. Währenddessen in einer Pfanne eine halbe gewürfelte Zwiebel mit Öl glasig anbraten. Nun den Blätterteig rechteckig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit den Zwiebeln, gewürfeltem Speck und geriebenen Parmesan bestreuen. Das gekochte Kraut in einem Sieb unter kaltem Wasser abschrecken und auspressen, bis fast keine Flüssigkeit mehr im Kraut ist. Nun das kalte Kraut gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Den Blätterteig straff aufrollen. Die Rolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und auf einem Backgitter mit Backpapier auflegen. Die Schnecken mit einem verquirlten Ei bestreichen. Nun kommen die Schnecken für 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen. Währenddessen den Sauerrahm in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz, gepressten Knoblauch und Schnittlauch vermischen. Sobald die Schnecken goldbraun sind, können sie mit dem Sauerrahmdip serviert werden. Dazu schmeckt grüner Salat.