



## Blätterteigschnecken mit Gruyère

Ein praktisches Rezept, um kleinere Blätterteigstücke zu verwerten und zudem ist die Zubereitung mit wenig Aufwand verbunden. Trotzdem gibt es daraus eine feine Nascherei, die zu einem Glas Wein, zum Aperero oder auf als kleine Beilage zu einem Salat gut passt. Ein Schuss Grappa verleiht den Häppchen den speziellen Gusto. Sie schmecken auch kalt, aber besonders gut sind sie frisch aus dem Ofen und nur leicht ausgekühlt.

### Zutaten (6 Stück)

	Blätterteig gekauft, ca. 12x20cm
60g	milder Gruyère
80g	Lauch
20g	Tafelbutter
1El	Grappa

### Zubereitung

Lauch längs 2-3 Mal durchschneiden, Lauch um 90° drehen und nochmals 2-3 Mal durchschneiden, danach quer zu kleinen Würfelchen schneiden. In wenig Butter bei kleiner Hitze ca. 5-10 Minuten dünsten, sobald er leicht braun wird mit 1El Wasser und 1 El Grappa ablöschen. Die Flüssigkeit leicht köchelnd eindampfen lassen. Auskühlen lassen.

Gruyère durch die Käseraffel reiben.

Blätterteig erst kurz vor dem Belegen aus dem Kühlschrank nehmen. Der gekaufte Blätterteig ist meistens in ein Pergament eingewickelt, dieses sollte nicht entfernt werden, denn damit lässt sich der Teig später gut einrollen. Ausrollen und mit dem geriebenen Käse bestreuen, am Ende der Teigbahn einen 2cm breiten Streifen freilassen. Gedünstete Lauchwürfelchen darüber streuen. Das freie Ende mit Wasser

bestreichen und den Teig locker aufrollen.

Teigrolle für 20 Minuten ins Gefrierfach legen. Leicht angefroren lässt sie sich nachher besser in Scheiben schneiden.

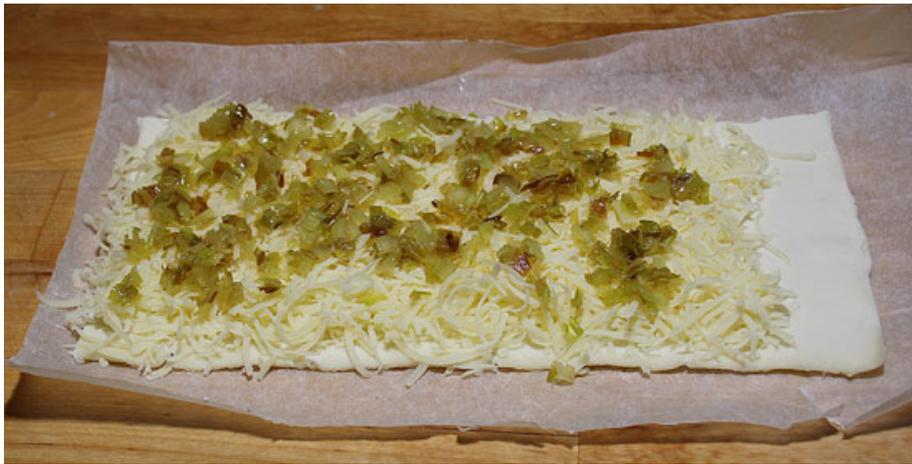
Restliche Butter in einem Pfännchen schmelzen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Blätterteigrolle mit einem scharfen Messer in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Mit grosszügigem Abstand in ein ausgebuttertes Backblech legen und mit Butter bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen.





*Leicht angefroren lässt sich die Blätterteigrolle gut schneiden*

