Champignons-Teigschnecken

ZUTATEN FÜR 17 – 20 Stück

250 g Champignons, fein gehackt

1 Zwiebel, fein gehackt

Öl, Salz, Pfeffer;
nach Geschmack Rosmarin, Knoblauch

½ Bund Petersilie, fein geschnitten

1 rechteckig ausgewallter Pizzateig (ca. 25 x 42 cm)

200 g Ricotta / Hüttenkäse

100 g Greyerzer gerieben

ZUBEREITUNG

Öl erhitzen, Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben, andünsten bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, mit Salz und Pfeffer würzen, Pfanne von der Platte nehmen, Masse auskühlen lassen

Ricotta/Hüttenkäse auf dem ausgewallten Pizzateig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen, Masse darauf verteilen, mit Petersilie und Greyerzer bestreuen

Teig von der Längsseite her aufrollen, Rolle mit einem scharfen Messer ohne Druck in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Backen: ca. 15 min in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens, lauwarm zum Apéro geniessen

