

Käse-Hackfleisch-Schnecken

Zutaten I ca. 10 Portionen

Teig:

1 Würfel	Hefe, frisch
1 Prise	Zucker
250 ml	Milch
500 g	Mehl
2 TL	Salz
80 g	Butter

Füllung:

3 Stangen	Lauch
1	Zwiebel
1 EL	Öl
1 Kg	Hackfleisch, gemischt
2 EL	Paniermehl
	Salz, Pfeffer, Paprika
1	Ei
100 g	Gouda, gerieben

Zubereitungszeit: 40 Minuten, Gehzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

- Für den Teig Hefe, Zucker und lauwarme Milch verrühren. Dann Mehl, Salz und Butter hinzufügen, alles mit dem Knethaken zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Für die Füllung Lauch putzen waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne in etwas Öl kurz glasig dünsten.
- Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und Paniermehl untermengen. Hackfleischmasse mit dem Lauch-Zwiebelgemüse gut vermischen.
- Den Hefeteig ausrollen, die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verstreichen und die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen. Diese Rolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
- Nach 15 Minuten den geriebenen Käse auf den Schnecken verteilen und weitere 5 Minuten backen bis der Käse verlaufen ist und die Schnecken goldbraun sind.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 245 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
559 kcal	30 g	41,5 g	29,3 g	167 mg