

## Pizza- Blätterteig- Schnecken



Menge:	Zutaten:
1 Pck.	Fertig Blätterteig
1Pck (250g)	Frischkäse
Kleine Stange	Lauch
1 (große)	Karotten
1 (klein)	Paprika
1 (kleine)	Zucchini
Ca 150g	Käse
Salz, Pfeffer, Oregano..	
Eigelb und bisschen Milch	

### Zubereitung:

Gemüse, waschen, klein schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne dünsten. Anschließend würzen.

Blätterteig ausrollen und mit Frischkäse beschmieren, das Gemüse (ausgekühlt) auf dem Frischkäse auf der ganzen Fläche verteilen und käse darüber geben.

Anschließend längs aufrollen (lange Seite) und in ca 1-2 cm breite streifen schneiden. Auf ein Backblech mit abstand legen und mit Eigelb-Milch Mischung bestreichen.

In den vorgeheizten Backofen (180°C Umluft) ca 15-20min gold gelb backen.