



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Chili-Mehl-Schnecken mit Schinken, Tomaten und Oliven

eignet sich als Apéro oder kleines Nachtessen für ca. 4 – 5 Personen

Zutaten:

500 g Chilibrötlimehl, einen Brotteig nach Grundrezept herstellen, ev. 2 EL Rosmarin fein gehackt und 2 EL Olivenöl beimischen

Füllung

120 g Schinken in Streifen geschnitten

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 g frische Tomaten, gewürfelt

75 g getrocknete, weiche (ev. eingelegte) Tomaten in Streifen geschnitten

mit Zucker, Salz, Pfeffer etc. abschmecken

75 g schwarze, entsteinte Oliven geschnitten

1 EL Rosmarin

Zubereitung:

Teig zugedeckt gehen lassen. Anschliessend zu einem Rechteck auswallen, ca. ½ cm dick. Einen Rand mit Wasser bestreichen.

Schinken, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Tomaten begeben und ca. 5

Min. weiter mitdämpfen, würzen. Die Füllung auskühlen lassen. Die

Oliven begeben und die Füllung auf den vorbereiteten Teig verteilen.

Zu einer Roulade aufrollen und ca. 2 cm. dicke Schnecken schneiden.

Mit Rosmarinnadeln verzieren und nochmals gehen lassen. Bei 220° / 200° backen und noch warm servieren.