



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 - 461 14 11

Gefüllte Brätschnecken mit Chilibrötlimehl

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

Zutaten:

500 g Chilibrötlimehl einen Brotteig herstellen nach Grundrezept

Füllung

300 g Brät gemischt

1 Zwiebel gehackt

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Bund Petersilie

etwas Rosmarin

1 Tl. Worcestersauce

½ Tl. Paprika

Pfeffer, frisch gemahlen

Nach Belieben kleingeschnittene Peperoni und Essiggurken dazugeben

1 El. Reibkäse

Zubereitung:

Teig zugedeckt gehen lassen. Anschliessend zu einem Rechteck auswallen, ca. ½ cm dick. Einen Rand mit Wasser bestreichen. Mit der gemischten- und abgeschmeckten Füllung bestreichen. Zu einer Roulade aufrollen und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 220° backen. Zur Dekoration etwas Reibkäse darauf streuen und im Ofen schmelzen lassen.

**Unsere Monatsrezept, Aktionen und Neuigkeiten finden Sie auch unter:
www.muehle-klee.ch**