

# Hier und heute



## **Grünkohl-Bergkäse-Schnecken**

In seiner schnellen Feierabendküche macht Koch Lars Middendorf herzhaftes Blätterteigschnecken. Dafür nimmt er Fertigteig und füllt ihn mit würzigem Bergkäse und dem Saison Gemüse Grünkohl.

### **Das Rezept**

von Lars Middendorf für acht Schnecken

### **Zutaten für die Grünkohl-Schnecken**

- 1 Packung frischer Blätterteig
- 200 g Grünkohl geputzt, ohne Stiel
- 70 g gehobelte Mandeln
- 120 g Bergkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Ausrollen

### **Zubereitung**

Die Grünkohlblätter von den Stielen zupfen. Dann in kochendem Salzwasser blanchieren und direkt in Eiswasser abschrecken. So bleibt der Kohl schön grün. Anschließend den Kohl abtropfen lassen und grob hacken.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten, dann auskühlen lassen.

Grünkohl, Mandeln, Knoblauch, Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer zu einem feinen Pesto pürieren.

Den Blätterteig leicht mit Mehl bestäuben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.

Mit dem Pesto bestreichen und mit ca. 80 g geriebenem Bergkäse bestreuen.

Jetzt den Teig fest zusammenrollen, so dass eine gefüllte Rolle entsteht. Diese in acht Stücke schneiden. Die Stücke mit der Schnittseite nach oben aufs Backblech mit Backpapier setzen.

Mit dem restlichen fein geriebenen Bergkäse bestreuen und im Ofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten lang backen bis sie knusprig braun und innen gar sind.