Weinbergschnecken mit Kräuterbutter

In Frankreich sind Weinbergschnecken mit Kräuterbutter eine Delikatesse. Mit dem richtigen Rezept lassen sie sich auch hierzulande selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

32 Stk.	Weinbergschnecken (mit Gehäuse)
1 Bund	Petersilie
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
130 g	Butter
1 Messerspitze	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Weinbrand

Zubereitung

1. Bei der Zubereitung der Weinbergschnecken mit Kräuterbutter den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Schnecken gründlich waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Petersilie waschen, trockenschleudern und ebenfalls fein hacken. Butter schaumig schlagen und Schalotten, Knoblauch und Petersilie unterrühren. Weinbrand hinzufügen, salzen und pfeffern. Das Gehäuse mit der Kräuterbutter auffüllen und verschließen.

3. Immer 6 Schnecken mit der Öffnung nach oben in eine Schneckenpfanne legen und etwas Kräuterbutter hinzufügen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und sofort

servieren.

Tipp

Zu den Weinbergschnecken mit Kräuterbutter schmeckt frisches Baguette.