

# Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter

In Frankreich sind Weinbergsschnecken 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.        | Weinbergsschnecken (mit Gehäuse) |
| 1 Bund         | Petersilie                       |
| 2 Stk.         | Schalotten                       |
| 2 Stk.         | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
| 130 g          | <a href="#">Butter</a>           |
| 1 Messerspitze | <a href="#">Pfeffer</a>          |
| 1 Prise        | <a href="#">Salz</a>             |
| 1 EL           | Weinbrand                        |

## Zubereitung

1. Bei der Zubereitung der Weinbergsschnecken 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.