Zwiebelschnecken mit Schinken

Die Zwiebelschnecken mit Schinken sind eine köstliche Jause oder Snack. Das würzige Fingerfood mit Schinken, Käse und Speck schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Pizzateig (oder Blätterteig)
300 g	Zwiebel (oder Schalotten)
20 g	Butter
100 g	Schinken (gekocht)
100 g	Speck
1 Stk.	Paprika (rote)
1 Stk.	Ei
100 g	Emmentaler (Edamer, Gouda, Bergkäse, etc.)
1 Handvoll	Schnittlauch
1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Zwiebelschnecken mit Schinken** den Fertigteig rechtzeitig vom Kühlschrank nehmen. Die Zwiebeln schälen, klein zerhacken und mit Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Danach abkühlen lassen. Den Schinken und Speck in kleine Würfeln schneiden. Paprika waschen, putzen und in kleine feine Stücke schneiden, den Käse fein reiben. Den Schnittlauch in Röllchen zerschneiden.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier belegen.

3. Alle Zutaten mit dem Ei in einer Schüssel vermengen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Den Pizzateig ausrollen, die Füllung darauf verteilen und einrollen. Mit

einem scharfen Messer in zirka 2 cm breite schneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Zwiebelschnecken im Backofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp