

## *Blätterteigschnecke mit Käsefüllung und Käse-Grissinis*



*Bis 15 Min.*



*Einfach*



*Vegetarisch*



## Zubereitung

1. Blätterteigplatte ausrollen, den **GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse gerieben** mit **Mascarpone** und **Ricotta**, sowie allen restlichen Zutaten vermengen, auf die Blätterteigplatte streichen und einrollen.
2. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 160 °C ca. 10 Min. backen.

## Grissinis

Die Grissinistangen auf Backpapier geben und mit dem **geriebenen Pizza & Pasta-Käse** bestreuen und bei 160° C 4 Min. backen.

## Knoblauchpüree

Eine Knoblauchknolle schälen und mit Olivenöl mit einem Mixer pürieren und in ein Einweckglas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren. So hat man immer Knoblauchpüree zur Verfügung.

**TIPP:** Wie Knoblauchpüree lässt sich, z.B. auch Ingwer und Chili vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

## Zutaten



### Für 4 Personen:

#### Blätterteigschnecken:

- 100 g **GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse (gerieben)**
- 200 g Blätterteigplatte (tiefgekühlt)
- 100 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 100 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 1 TL Senf
- 2 Eigelb
- 20 g Semmelbrösel
- 3 EL Tomatensauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpüree
- 10 ml Sesamöl geröstet

#### Grissinis:

- 10 Grissinistangen
- 150 g **GOLDSTEIG Emmentaler (gerieben)**

#### Knoblauchpüree:

- 1 Knoblauchknolle
- 100 ml Olivenöl

