Bärlauchschnecken mit Protinella und Ricotta

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den Teig ausrollen und mit Ricotta, sowie Bärlauchpesto bestreichen.
2. Anschließend den Protinella reiben, darüberstreuen und den Teig dann einrollen.
3. Die Rolle in gleich große Stücke schneiden.
4. Eine Auflaufform mit Öl bepinseln und die herzhaften Schnecken mit etwas Abstand darin platzieren.
5. 10 Minuten gehen lassen und dann bei 180 °C circa 20 Minuten backen.

Zutaten

- 1 Rolle frischen Hefeteig

Für die Füllung:

- 2 EL GOLDSTEIG Ricotta
- 100 g Bärlauchpesto
- 2 Packungen GOLDSTEIG Protinella Kugel