



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

KRÄUTER-SCHNECKENNUDELN



Für ca. 12 Stück

ZUTATEN

Für den Hefeteig:

500 g Dinkelmehl (Type 630)
1,5 TL Salz
21 g frische Hefe
225 ml lauwarme Milch
1 TL Honig
100 g Creme fraiche
50 g weiche Butter
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

1 Bund Schnittlauch
Je ½ Bund Schnittlauch,
Basilikum, Dill, Blattpetersilie
100 ml Olivenöl
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer und
Koriandersamen aus der Mühle
etwas frisch geriebene
Muskatnuss
100 g Ziegenfrischkäse
2 EL Milch
1 EL echter Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch mit Honig, Crème fraîche und Butter in die Mulde geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Schüssel in den Backofen stellen. Bei Gärstufe 1: 60 Min. gehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken.

Inzwischen alle Kräuter klein schneiden. 6 EL Olivenöl beigeben und mit Salz, Pfeffer, Koriander und Muskatnuss würzen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 30 x 50 cm auswalten. Ziegenfrischkäse mit Milch und ¾ des Kräuteröls verrühren. Die Masse auf den Teig streichen. Teig quer in 12 Streifen von ca. 4 cm schneiden, zu Schnecken aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In den kalten Ofen auf Einschubhöhe 3 einschieben. 180 °C Circo-Therm, Dampfzugabe gering einstellen. Schnecken bei aufsteigender Hitze ca. 30 Minuten backen. Sie sollten goldbraun sein. Aus dem Ofen nehmen. Restliches Olivenöl mit dem übrigen Kräuteröl und Balsamico mischen, über die Schneckenträufeln.