

Chrütlschnecken

**500 g Mehl, 1 Päckli
Trockenhefe, 1/2 EL Salz,
4 dl warme Milch,
60 g flüssige Butter.**

**Füllung: 3 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen, 150 g Pinien-
kerne 100 g geriebener Parmesan,
1,5 dl Olivenöl.**



Den Teig nach Gundrezept zubereiten. Petersilie, Knoblauchzehen und Pinienkerne sehr fein hacken. Mit dem geriebenen Käse und dem Olivenöl zu einer Paste mischen. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 40x50 cm auswallen. Die Füllung darauf ausstreichen. Den Teig satt einrollen. Die Rolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals gehen lassen, im 200° C vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen.