

SPINAT-HEFESCHNECKEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Aufgehen lassen: ca. 3 Stunden

Für 6 Personen

Backpapier für das Blech

Hefeteig:

200 g Mehl

3 EL Haferflocken

1 1/3 TL Salz

10 g Hefe, zerbröckelt

0,75-1 dl Milch, lauwarm

30 g Butter, weich

Füllung:

1 Knoblauch, gepresst

Butter zum Dämpfen

150 g Blattspinat, gerüstet

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Pesto rosso

4 EL Crème fraîche

5 EL Gruyère, gerieben

Spinatblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Haferflocken und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Füllung: Knoblauch in der Butter andämpfen. Tropfnassen Spinat dazugeben, zugedeckt zusammenfallen lassen. Offen die Flüssigkeit einkochen, würzen. Spinat auskühlen lassen, fein hacken. Pesto, Crème fraîche und Käse darunterühren.

3 Aufgegangenen Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 22x36 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, an der oberen Längsseite ca. 2 cm Rand frei lassen. Teigrand mit Wasser bepinseln, aufrollen. Roulade in 3 cm breite Schnecken schneiden und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen. Spinatblättchen einstecken. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

Werden die Schnecken warm serviert, Spinatblättchen mit Hilfe eines Zahnstochers als Garnitur einstecken. Pesto rosso wird aus getrockneten Tomaten in Öl hergestellt und ist im Grossverteiler, in Metzgereien oder Käsereien erhältlich.



Die Schnecken lassen sich 1-2 Stunden im Voraus zubereiten, bis zum Backen zugedeckt kühl stellen. Oder die Schnecken auf Klarsichtfolie legen, zugedeckt gefrieren. Vor dem Backen auftauen lassen. Die Schnecken lassen sich 1-2 Monate tiefkühlen.

