

Sauerkrautschnecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Blätterteigrolle, 1 Esslöffel Schmand, 200 gr Sauerkraut, 1 Packung Schinken, 200 gr geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Sauerkraut ausdrücken.

Die Zubereitung:

Teig mit Schmand bestreichen, Sauerkraut darauf verteilen, mit Schinken belegen, Käse drüber streuen und aufrollen. Mit einem scharfen Messer Scheiben schneiden und auf ein Backblech geben. Bei 200 Grad in etwa 20 Minuten backen.