Mozzarella - Thunfisch - Schnecken

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Buffets, figürliches Backen, Fingerfood, Fischgerichte, Ofengerichte, Überbacken, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Kugeln Mozzarella
2 Dosen Thunfisch naturell
4 Pck. Blätterteig (clever)
4 EL Pesto rosso
8 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
4 Eigelbe
Basilikum

Zubereitung

Das Backrohr auf 180° C Umluft vorheizen.
Mozzarella in ganz kleine Stücke schneiden.
Mit abgetropftem Thunfisch, Pesto und Tomatenmark mischen.
Dann alles mit der Gabel so lange zerdrücken, bis eine relativ homogene Masse entsteht (geht mit dem Mixer ebenso).
Mit Salz, Pfeffer und Basilikum gut würzen.
Die Blätterteige ausrollen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen, dabei auf einer Seite einen etwa 2 cm breiten Rand freilassen.
Diesen Rand mit den Eigelben bestreichen.
Das Ganze so aufrollen, dass der Eigelbrand die Rolle schließt.

Die aufgerollten Blätterteige nun rundherum mit den Eigelben bestreichen und in ca. 1-2 cm breite Scheiben schneiden.
Die so entstandenen Schecken jetzt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C Umluft ungefähr 20 Minuten backen, bis die Blätterteige schön goldbraun sind.

Schmeckt gut als Partysnack (sowohl warm als auch kalt), als Vorspeise, oder auch zu Salat.