

Würzige Zucchini-Aubergine-Schnecken

Zutaten für ca. 20 Stück

Teig:

- + 200 g Mehl, gerne Vollkorn
- + 1/2 TL Backpulver
- + 3 - 4 EL Milch
- + 100 g Quark
- + 3 - 4 EL Öl

Für die Füllung:

- + 300 g Zucchini und Aubergine gemischt
- + 1 Zwiebel
- + 2 EL Pflanzenöl
- + 100 g Käse (Gouda oder Feta nach Geschmack)
- + 1 – 2 TL Tomatenmark
- + Pfeffer, Kräutersalz

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, Milch, Quark und Öl hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwas abflachen und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Zucchini und Aubergine waschen, fein raspeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln anbraten, dann die Auberginen- und etwas später die Zucchini raspel dazugeben. Nur kurz mitdünsten, dann den Käse und das Tomatenmark untermengen. Kräftig abschmecken, da die Füllung den Teig mitwürzen wird.

Den Teig auf Backpapier ausrollen, mit der Füllung bestreichen. Von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Der Teig lässt sich am besten in 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, wenn man ihn eine Weile im Gefrierfach kühlt. Auf einem Backpapier auf dem Backblech auslegen.

Im vorgeheizten Backofen brauchen die Schnecken ca. 15 min bei 175 Grad. Wenn man ihn erst anmacht, je nach Ofen 5 – 10 min länger.

