



Eierschnecken

Zutaten:

- 12 Eier
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Schnittlauchröllchen
- 300 g Kräuterfrischkäse
- 1,5 EL Crème Fraîche
- 8 Sch. Gekochter Schinken
- Salatblätter gewaschen

Zubereitung:

Ein Backblech einfetten.

Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch zugeben

Eimasse auf das Backblech geben und bei 100°C im Backofen stocken lassen

Gestockte Eiermasse vom Backblech lösen und auf eine Dauerbackfolie/zweites Blech kippen.

Frischkäse und Crème Fraiche mischen und auf der Eimasse verstreichen.

Karottenraspel darüber streuen und mit Salatblättern und gek. Schinken belegen.

Damit es sich besser rollen lässt, die belegte Platte halbieren.

Platte aufrollen und bis zum Verwenden kühlen.

Rolle schräg in ca 1,5cm Stücke schneiden.

Das Rezept stammt von Ursula Klemens, Hofladen Klemens Rudersberg