

Mangoldschnecken

12 Stangen Mangold	waschen und Stiele und Blätter trennen. Die Stiele klein würfeln.
2 Zwiebeln 2 Zehen Knoblauch Olivenöl	klein schneiden und in etwas andünsten. In der Zwischenzeit die Mangoldblätter fein schneiden, zu den Stielen geben und mitdünsten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.
300 g Schafskäse 1 Ei oder etwas Crème fraiche 2* 200 g Blätterteig	klein würfeln und mit dem Gemüse mischen. daruntermengen. Die Masse salzen, pfeffern und auf verteilen. Den Teig längs aufrollen und Scheiben abschneiden, die wie Schneckenudeln auf ein Blech mit Backpapier gelegt werden. Besser sind zwei Bleche, damit die Schnecken Abstand haben und nicht zusammenbacken.
100g Parmesan	reiben und darüberstreuen. Ca 30 Minuten backen.

Guten Appetit!