

# Schinken-Schneckenudeln

## Zutaten:

2 Rollen Blätterteig  
400 g. gekochter Schinken  
200 g. geriebener Käse  
1 ½ Becher Schmand  
4 Frühlingszwiebeln  
1 Ei (getrennt)  
Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)

## Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und andünsten.

Den Schinken würfeln.

Den Blätterteig ausrollen und mit Eiweiß bestreichen.

Die erkalteten Frühlingszwiebeln mit Schinken, Käse, Schmand und ½ gestrichener Teelöffel Kümmel mischen, mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Die Masse gleichmäßig auf den Blätterteig streichen, aufrollen, in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Eigelb, restliches Eiweiß und etwas Milch vermischen und die Schneckenudeln damit bestreichen.

Bei 220° C (Umluft 200° C) ca. 20 - 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen und bei Bedarf mit Salz nachwürzen.

**GUTEN APPETIT !!!**

**wünschen FMGNET und ALDI**