



... einfach zum Reinbeißen

Teigschnecken mit Pfälzer Leberwurstfüllung

Zutaten für 4 Personen

250 g Pfälzer Leberwurst von Cornelius
300 g Hefeteig (salzig)
200 g Champignons
1 Zwiebel
20 g Butter
2 EL gehackte Petersilie
2 TL Thymian
1 EL scharfer Senf
1 TL Paprikapulver
2 EL Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Salzigen Hefeteig herstellen. Pilze putzen, abreiben und grob hacken. Zwiebeln schälen, fein würfeln, mit Pilzen in der Butter andünsten und Petersilie untermischen. Anschließend abkühlen lassen und mit der Pfälzer Leberwurst verrühren. Mit Thymian, Senf, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Wurstmasse bestreichen, von der Längsseite her aufrollen. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das gefettete Backblech legen und 15 Min. gehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Paprikapulver mit dem Öl verrühren und die Wurstschnecke damit bepinseln. Im heißen Ofen etwa 15–20 Min. goldbraun backen. Nach Wunsch mit gemischtem Salat servieren.