

Pikante Blätterteig-Schnecken

für je 1 Blech (ca. 25 Stück)



Zutaten

□ pro Sorte: frischer oder tiefgekühlter veganer Blätterteig:

- 1 Rolle (z. B. *Frischer Blätterteig Bio* *DonauStrudel* *Martinshof*
Frischer Blätterteig *Wonnemeyer Feinkost* *Aldi*
Fabulo Blätterteig *Netto*
Blätterteig für Herzhaftes und Süßes *Belbake* *Lidl*
Frischer Blätterteig *Henglein* *Marktkauf* und *K + K*
Blätterteig von *TIP* im *real*
Frischer Blätterteig *real* *real*
Frischer Blätterteig *Gut & Günstig* *Edeka*)

oder

- 2 Packungen à 6 Scheiben
(z. B. *Blätterteig Vollkorn vegan* oder *Blätterteig Dinkel* von *moim* im *BioFrischMarkt*)

Füllung 1:

- 200 g Räuchertofu
- 100 g Tomatenmark
- 50 g Pflanzensahne (Soja-, Dinkel-, Reissahne)
- ½ TL Basilikum, getrocknet
- ½ TL Oregano, getrocknet
- ½ TL Thymian, getrocknet
- ¼ TL Kräutersalz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Füllung 2

- 200 g Basilikumtofu
(z. B. *Tofu Basilico* von *Taifun* im Bioladen und Reformhaus,
Tofu Basilikum von *Tukan* im Edeka und Globus, *Basilikum Tofu* von *Alnatura* im Globus)
- 2 EL / 30 g veganes grünes Pesto aus dem Glas
(z. B. *Pesto Basilico* von *Alnatura* im dm oder *Pesto Verde* von *Sacha Italia* im Globus)
- 50 g Pflanzensahne (Soja-, Dinkel-, Reissahne)
- ¼ TL Kräutersalz
- ¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jede Füllung wird etwa gleich zubereitet. Der Tofu-Block wird auf einer groben Reibe gerieben, mit den jeweiligen Zutaten in einer Schüssel verrührt und auf den Blätterteig aufgestrichen – dabei an den Rändern etwas und an der Aufroll-Seite ca. 5 cm Platz lassen.
- Dann aufrollen, 1 cm breite Scheiben abschneiden (geht mit einem geriffelten Messer am einfachsten), die Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 20 Minuten backen.
- Je nachdem, von welcher Seite man den Teig aufrollt, bekommt man entweder mehr kleine oder weniger größere Schnecken.

Nach <http://veganiessen.blogspot.de/2013/03/pikante-blatterteig-schnecken.html>