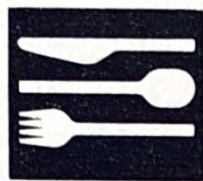


Weinberg- schnecken

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 6

1



Weinberg- schnecken

Vorspeisen
Karte Nr. 6

1

Vorbereitungszeit 20 Min. · Backzeit ca. 8 Min. · Temperatur 220° obere Schiene

24 gekochte Schnecken
(aus der Dose)

24 Schneckenhäuser

Kräuterbutter: 125 g Butter
2 Eßl. feingewiegte Petersilie

½ Teel. Salz

½ Teel. weißer Pfeffer

2 Knoblauchzehen

Die Schnecken sehr heiß in den Pfännchen auftragen. Zum Gedeck pro Person eine Schneckenzange, eine schmale, zweizinkige Gabel und einen Löffel auflegen. Dazu französisches Stangenweißbrot reichen.

Getränkervorschlag: trockener Weißwein, Rosé.

1. Die Butter schaumig rühren. Knoblauchzehen schälen, hacken und zerdrücken. Butter mit Knoblauch, Salz, frischgemahlenem weißem Pfeffer und Petersilie verrühren.

2. Auf den Grund jedes Schneckenhauses etwas Kräuterbutter geben, die abgetropften Schnecken hineinstecken und das Schneckenhaus mit Kräuterbutter zustreichen.

3. Die Schneckenhäuser in die Vertiefungen der Schneckenpfanne setzen und in den vorgeheizten Backofen schieben. In etwa 8 Min. schmilzt die Kräuterbutter und die Schnecken werden kochend heiß.

Anmerkung: Wenn Sie keine Schneckenpfanne haben: In eine feuerfeste Form ein 2 cm tiefes Salzbett schichten und die Schneckenhäuser hineindrücken.