



# Brotzeitschnecken mit Bärlauchpesto

## Teig

20 g frische Hefe  
275 g Mehl Typ 405  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz

in lauwarmem Wasser auflösen, mit  
und  
sowie  
und  
mit Hilfe eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Dann den Teig 45 min an einem warmen Platz gehen lassen.

*alternativ:* Frischen Hefeteig aus dem Kühlregal verwenden.

## Füllung

2 EL Bärlauchpesto  
2 EL Frischkäse  
Pfeffer  
6 Lauchzwiebeln  
150 g Bacon (Scheiben)

mit  
mischen und mit  
würzen.  
in dünne Röllchen schneiden.  
in Streifen schneiden.

150 g Käsescheiben  
(mild & nussig)

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck dünn ausrollen. Die Frischkäsemasse auf dem Teig verstreichen, dann mit belegen, mit Lauchzwiebelröllchen und Bacon bestreuen und alles fest einrollen. Dann in 3cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober/Unterhitze 10–15 min backen, bis die Schnecken goldgelb sind.