gegrillte Gyros-Schnecken

... diese können auch perfekt in einem Holzbackofen zubereitet werden. Ist ideal als Snack vorweg, oder zum Bier nach dem Grillen.



Zutaten:

1 Rolle Blätterteig

1 EL Gyros-Gewürzmischung

10 EL grobes Fleischbrät z.B. für Fleischkäse

100g geriebener Käse (Gouda)

Zubereitung: Blätterteig ausrollen, den frischen rohen Fleischkäse gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen (am oberen Rand etwas frei lassen). Nun darauf die Gyros-Gewürzmischung bestreuen und den Blätterteig einrollen und dann zweifingerbreite Röllchen abschneiden.

Röllchen auf ein Pizzablech (Backblech) legen und bei ca. 220-250 Grad indirekt für 10 Minuten grillen oder im Holzofen backen. Alle Schnecken mit Käse bestreuen und für weitere 10 Minuten grillen, backen.

Guten Appetit!

Kommentar: ergibt ca.12-14 Schnecken (2-3 St/Pers.)

Historie:

16.9.15	einfach mal so zum Abendbrot
11.10.15	einfach mal wieder zwischen durch mit Tzaziki
5.12.15	zum Abendbrot kurz vorm Nikolaus und eine Version mit Speckmantel

Grillen

Start

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:gegrillte_gyros-schnecken?rev=1449346437

Last update: 25.03.2022 18:16



Last update: 25.03.2022 fuer_s_grillen:gegrillte_gyros-schnecken https://ddws.de/fuer_s_grillen:gegrillte_gyros-schnecken?rev=1449346437

https://ddws.de/ Printed on 21.10.2025 17:45