

## Tomaten-Oliven-Schnecken

Zutaten :

Für den Teig:

500 g Mehl,  
ca. 150 ml Wasser,  
1 Würfel Hefe,  
1 Prise Salz,  
„ EL Olivenöl,

**Für die Füllung:**

100 g getrocknete Tomaten in kleine  
Würfel geschnitten  
50 g getrocknete schwarze Oliven in kleine  
Würfel geschnitten  
200 g Doppelrahmfrischkäse  
getrockneten Oregano  
1 Ei  
Salz,  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL geriebenen Parmesan  
1 EL geriebenen Emmentaler



## Zubereitung

Für den Teig der Tomaten-Oliven-Schnecken die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren, 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C zum Vorteig gehen lassen.

Den Vorteig mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen sowie lauwarmes Wasser (nach Bedarf) und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung der Tomaten-Oliven-Schnecken den Frischkäse mit dem Ei, Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano, geriebenen Parmesan und geriebenen Emmentaler vermengen.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Nun den Teig in drei Teile teilen. Jede Portion auf ca. 25 cm Durchmesser ausrollen (ca. ½ cm dick). Die Füllung in drei Teile teilen und jeweils auf dem ausgewellten Teig streichen. Die klein geschnittenen Tomaten und Oliven darauf verteilen und aufrollen. Die Rolle in ca. 7 Stücke schneiden und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

Das Blech in den heißen Backofen schieben und die Teigschnecken etwa 25 Minuten backen.