

# Rezept der Woche

## Zwiebel – Flammkuchen- Schnecken

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 Bd. Lauchzwiebeln           | feine Ringe schneiden   |
| 1 P. frischer Flammkuchenteig | aus der Packung nehmen und mit dem Backpapier auf die Arbeitsplatte legen   |
| 125g Schmand                  | darauf streichen. 1cm breiten Rand an einer der Längsseiten lassen.   |
| Pfeffer                       | würzen  |
| 125g Schinkenwürfel           | mit den Lauchzwiebeln darauf verteilen und von der Längsseite stramm aufrollen. Mit dem Messer 16 Röllchen schneiden. |
| ein leicht                    | Röllchen vorsichtig mit bemehlten Händen auf mit Backpapier belegtes Backblech legen und in Form drücken.             |
| 1 Eigelb<br>1 Eßl. Wasser     | verquirlen und die Schnecken damit bepinseln.   |
|                               | Backofen E-Herd 200°C<br>Umluft 175°C<br>20 Min backen  |



## Lammerschmidt

**Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH**

Hauptstraße 27, 49326 Melle

**Fleischerfachgeschäfte**

**Neuenkirchen:** 05428/9415-14 • **Melle:** Kaufhaus Böckmann 05422/42501

**Hilter:** Rewe-Markt 05424/399010 • **Werther:** Rewe-Markt 05203/901607 •

**Bünde:** Rewe-Markt 05223/1808181 **Spenge:** Rewe-Markt 05225/8637166