

# Würzige Zwiebel-Paprika-Schnecken

Ein schnelles und pikantes Gebäck für den Brunch, die Party oder das Picknick.

etwa 18 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

400 g Zwiebeln  
etwa 250 g rote Paprikaschoten  
1 EL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
2 EL Tomatenmark  
25 g tiefgekühlte italienische  
Kräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
100 g geriebener Käse, z. B.  
mittelalter Gouda

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
2 TL Salz  
175 ml Wasser  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Tomatenmark

## 1 Füllung zubereiten:

Zwiebeln abziehen. Paprika putzen und beides fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel anbraten. Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 10 Min. gar dünsten, die Flüssigkeit soll vollständig verdampft sein. Kräuter unterrühren. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken und **erkalten** lassen.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



③ **Hefeteig zubereiten:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 25 cm) ausrollen. Käse unter das Gemüse rühren. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten 1 cm Rand frei lassen. Die Platte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 18 Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Schnecken 15 Min. ruhen lassen und dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Die Schnecken mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Backen die Schnecken mit geriebenem Käse bestreuen.
- Die Schnecken lassen sich prima einfrieren. Dann das aufgetaute Gebäck bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

