

# REZEPTE VOM BIOLANDHOF MEYER-TOMS

## KÜRBIS-SCHNECKEN

### ZUTATEN

200g Mehl  
1/2 Pkt. Trockenhefe  
125 ml lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz  
1 TL Olivenöl  
1 kl. Hokkaidokürbis  
1 EL Butter  
200 g Fetakäse  
1 rote Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 kl. Zweig Rosmarin

EIN HIT AUF JEDEM  
FINGERFOOD-BUFFET



### ZUBEREITUNG

Mehl und Trockenhefe mischen, lauwarmes Wasser, Salz und Olivenöl untermischen und alles gut kneten. 1 Std. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis in Stücke schneiden und mit Wasser im Topf weich kochen. Pürieren und 1 EL Butter untermischen.

Teig ausrollen und das Püree gleichmäßig darauf verstreichen. Zwiebel in Ringe schneiden, Fetakäse zerbröseln und Rosmarin kleinhacken. Alles auf dem Püree verteilen.

Teig von der Längsseite aufrollen und die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben aufs Blech (Backpapier) legen und ca. 25 Min. bei 250°C backen.

