

SARDELLEN - SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 10-13 STÜCK

1 Bogen Blätterteig 10 x 20 cm
1-2 EL Sardellencreme
(oder Thunfisch, Kaviar, Oliven)



VORBEREITUNG

Blätterteig auftauen. Danach die Blätterteigplatten mit Sardellencreme hauchdünn bestreichen. Die Platten zur kurzen Seite hin einrollen. Die entstandene Wurst in 1 -1,5 cm breite Streifen schneiden. Nachdem der Grill aufgeheizt ist die Streifen auf den Brotbackstein legen (wenn das Pizzablech verwendet wird, dieses vorher einölen). Deckel schließen und 10 min. grillen bis die Schnecken goldgelb aufgehen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10-15 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Pizza u. Brotbackstein oder Pizzablech

www.barbecuegrills.de

SERVIERVORSCHLAG

Als Beilage zu kalten Platten oder Vorspeisen servieren.