

Rezept Weinbergschnecken überbacken

Rezept Weinbergschnecken überbacken

Zutaten:

3 Schalotten

1/2 Bund Petersilie

4 Knoblauchzehen

50g Champignons

4 Dutzend Weinbergschnecken mit Häuschen aus den Glas

3-4cl trockener Weißwein

1 1/2Tl. Semmelbrösel

2 Eigelb, Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Petersilie und Knoblauch zusammen klein hacken, Schalotten und Champignons auch klein hacken. Schnecken abtropfen und den Sud auffangen. Ein wenig Olivenöl in den Topf und die Schnecken kurz anschmoren lassen. Bei kleiner Hitze die Schalotten, die Hälfte der Petersilie – Knoblauchmischung und die Champignons unter rühren dazugeben. Salzen, Pfeffern und mit den Saft und Wein ablöschen.

Den topf zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Sollte das ganze zu flüssig sein bitte etwas einkochen lassen. 1Teel. Semmelbrösel einstreuen, Eigelbe verquirlen und zu der Sauce zugeben. Die Schneckhäuschen mit je einer Schnecke und der Sauce füllen. In einer Feuerfesten Form die Schnecken mit

der Öffnung nach oben legen. Die restliche Petersilie – Knoblauchfüllung mit den Semmelbröseln mischen und auf die Öffnungen streuen. Je ein Tropfen Öl auf die Schnecken träufeln und bei 250 Grad 5 – 8 Minuten überbacken.

[Zurück zu den Vorspeiserezepten](#)