



# Feines Fingerfood: Krautschnecken mit Sauerkraut und Rotkohl

## Zutaten für 4 Personen

1 Pizzateig (400 g)  
150 g Mildessa Rotkohl im Glas  
Glas  
150 g Mildessa Mildes Sauerkraut  
150 g Schmand (für die Füllung und als Dip)  
80 g gehackte Walnüsse  
130 g geriebener Emmentaler

## Empfohlene Produkte:



Nehmen Sie einen Pizzateig (40x30 cm) und bestreichen diesen mit 5 EL Schmand gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskat. Bestreuen Sie den bestrichenen Pizzateig mit Walnüssen. Anschließend belegen Sie je eine Hälfte des Teiges mit dem Mildessa Sauerkraut und dem Mildessa Rotkohl und streuen den Emmentaler darüber. Rollen Sie den Teig der Länge nach auf und schneiden ihn in ca. 3 cm lange Scheiben. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C Umluft vor und legen Sie die geschnittenen Scheiben auf ein Blech. Bestreuen Sie diese vor dem Backen noch einmal mit dem Emmentaler. Anschließend werden die Schnecken für ca. 15-20 Minuten gebacken, ehe man sie warm als auch kalt genießen kann.