

### Sardellen - Schnecken (ca. 10 – 13 Stück)

#### Zutaten:

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



#### Vorbereitung:

Trichter:	[ \ / ] Normalstellung
Deckel:	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör:	Pizza u. Brotbackstein oder Pizzablech
Vorheizen:	10 bis 15 min. auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

#### Zubereitung:

Blätterteig auftauen. Danach die Blätterteigplatten mit Sardellencreme hauchdünn bestreichen. Die Platten zur kurzen Seiten 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.

#### Serviervorschlag:

Als Beilage zu kalten Platten oder Vorspeisen servieren.

## Guten Appetit!