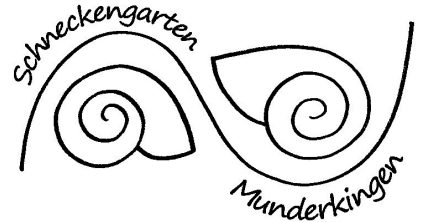


Schnecken in Zitronenbutter

Zutaten:

12 Weinbergschnecken aus dem Glas (abgetropft) oder TK



Zitronenbutter:

150g Butter (Süßrahm), zimmerwarm

Saft 1 Zitrone

½ Bund Kerbel, sehr fein gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

weißer Pfeffer

1 Prise Muskat

Salz

Zubereitung:

Für die Zitronenbutter alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schnecken in gereinigte Häuschen oder in eine Schneckenpfanne setzen und mit reichlich Zitronenbutter verschließen.

15 – 20 Minuten bei 170°C im Backofen erhitzen und mit Baguette anrichten (wenn die Butter leicht köchelt, sind die Schnecken fertig).

Tipp: Damit die Schneckenhäuschen nicht im Backofen umkippen und der feine Inhalt ausläuft, eine feuerfeste Form mit grobem Salz füllen und die Schneckenhäuschen darauf setzen.

Viel Vergnügen beim Nachkochen und Guten Appetit!!!