

# Spinatschnecken mit Halloumi, Mozzarella & Pinienkernen



Diese Woche hatten Naschkater und ich leckere Spinatschnecken als Pausensnack bei der Arbeit. Eigentlich wollte ich mal wieder eine Quiche backen, aber dann hatte ich Lust auf etwas Neues, das ich noch nicht gemacht habe. Herzhafte Schnecken gab es bisher nicht auf dem Blog, also wollte ich diese Lücke füllen.

Die Schnecken sind sehr unkompliziert, denn der Teig muss nicht gehen oder ruhen (ich habe ihn etwas ruhen lassen, während die Füllung zubereitet wurde) und auch die Spinatmasse ist kinderleicht gemacht.



Natürlich kann man hier wieder seiner Kreativität freien Lauf

lassen und zum Beispiel gehackte Tomaten mit Kapern, gehackte Peperoni und Oliven oder auch fein gewürfelte und gedünstete Paprika als Füllung verwenden. Sicher schmeckt auch leicht gedünsteter Lauch sehr gut. Probiert aus, was euch schmeckt. Nächstes Mal backe ich die Schnecken mal mit Spinat und Feta – immer eine köstliche Kombination!

### **Für ca. 10 Schnecken:**

#### **Teig:**

200 g Dinkelmehl  
200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)  
2 große Prisen Salz  
2 geh. TL Backpulver  
150 g Magerquark  
100 g Rapsöl  
100 ml Wasser

#### **Füllung:**

1 große Zwiebel, gewürfelt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Schuss Öl  
450 g TK-Spinat, aufgetaut, abgetropft und gut ausgedrückt  
(dann beträgt das Gewicht noch ca. 270 g)  
Ca. 80 g Halloumi, fein gewürfelt und kurz angebraten  
80 g Magerquark  
1 (Büffel)Mozzarella  
1 Handvoll Pinienkerne  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen, dann Quark, Öl und Wasser zufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abdecken und beiseitestellen.

Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch in ein wenig Öl andünsten, dann mit Spinat, Halloumiwürfeln und Quark vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit

Backpapier bereitstellen.

Den Teig auf etwas Mehl zu einem (nicht zu dünnen) Rechteck ausrollen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dann den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Sägemesser in 2-finger-breite Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben/unten auf das Blech legen. Wenn die Schnecken nicht mehr ganz rund sind vom Schneiden, noch ein wenig in Form drücken. Den Mozzarella fein zerzupfen und auf den Schnecken verteilen. Die Pinienkerne darüberstreuen.

Die Schnecken ca. 30 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.



Habt ihr schon einmal herzhaftes Schnecken gebacken?

Oder mögt ihr sie lieber süß? Dann hätte ich diese [Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan](#), vegane [Bananen-Erdnuss-Schnecken](#) in Muffinform oder [Zimtschnecken](#) im Angebot.

Ob süß oder herzhaft, ich hoffe, ihr nascht etwas Feines am Wochenende und macht es euch bei dieser Affenkälte gemütlich!

Eure Judith