



Weinbergschnecken mit Gorgonzola

6 Portionen

36 Weinbergschnecken aus der Dose

180 g Butter

1 Knoblauchzehe

2 Stängel glatte Petersilie

Salz

Cayennepfeffer

300 g Gorgonzola

Weinbergschnecken abtropfen lassen

Knoblauch pellen, entkeimen und mit Salz mit dem Messerrücken pürieren

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken

den Gorgonzola zerbröseln und in 6 Portionen aufteilen

Backofen auf 200° (Ober- Unterhitze) vorheizen

Die Butter schaumig schlagen, Knoblauchpaste und Petersilie unterrühren. Mit sehr wenig Cayennepfeffer und ggf. noch etwas Salz würzen. Schnecken in Pfännchen geben, Butter in die Vertiefungen verteilen. Gorgonzola genauso verteilen. Schneckenpfännchen für 10-12 Min. in den Ofen geben. Sehr heiß mit Baguette servieren.

Dazu einen trockenen Weißwein (Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, evtl. aber auch einen Gewürztraminer oder Muskateller)