

## Weinbergsschnecken gratiniert

- 12 Schnecken (aus der Dose)
- 4 TL Kräuterbutter mit Knoblauch
- 8 EL Sauce Hollandaise
- 2 EL Parmesan, gerieben.

Pro Person 6 Weinbergsschnecken in eine kleine, ofenfestes Förmchen geben (Schneckenpfanne), jeweils einen TL Kräuterbutter darauf geben (die Kräuterbutter sollte auf jeden Fall Knoblauch enthalten, ggf. noch etwas untermischen). Die Sauce Hollandaise (ich nehme hier fertige aus dem Tetra-Pak) mit dem geriebenen Parmesan vermischen und die Schnecken damit bedecken. Die Förmchen für ca. 10 Minuten unter den vorgeheizten Grill geben, bis die Oberfläche schön braun ist und dann heiß servieren. Dazu unbedingt Baguette reichen, damit man die Förmchen auswischen kann. **Zutaten für 4 Portionen:**



- 24 Schnecken (aus der Dose)
- 4 TL Kräuterbutter mit Knoblauch
- 4-6 Scheiben Gouda
- 4 TL Kräuter der Provence

Pro Person 6 Weinbergsschnecken in eine kleine, ofenfestes Förmchen geben (Schneckenpfanne), jeweils einen TL Kräuterbutter darauf geben (die Kräuterbutter sollte auf jeden Fall Knoblauch enthalten, ggf. noch etwas untermischen). Den Gouda in Streifen schneiden und Sternförmig die Schnecken bedecken und mit den Kräutern bestreuen. Die Förmchen für ca. 10 Minuten unter den vorgeheizten Grill geben, bis die Oberfläche schön braun ist und dann heiß servieren. Dazu unbedingt getoastetes Baguette oder Toastbrot reichen, damit man die Förmchen auswischen kann. **Zutaten für 4 Portionen:**

