



SCHNECKENPFANNE

Zutaten: (4 Personen)

36 Weinbergschnecken (aus der Dose)
2 durchgepresste Knoblauchzehen
100 g Butter
2 EL gehackte Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, glatte Petersilie und Schnittlauch)
0,2l Gemüsebrühe
0,1l trockener Weisswein

Zubereitung:

Schnecken aus der Dose abtropfen lassen. Butter mit durchgepresstem Knoblauch in einer Pfanne zerlassen, Schnecken, Kräuter, Wein und Brühe dazugeben. Alles bei kleiner Hitze acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Dazu passt Baguette.