Gratinierte Wiener Schnecken mit Kräuterbutter

Zutaten: für 3-4 Personen

100g weiche Butter

einen Bund Petersilie

6 Blätter Salbei

3 Zweige Thymian

2-3 Zehen Knoblauch

eine Halbe Bio Zitrone (unbehandelt)

2 Sardellenfilets (alternative ½ Tl Sardellenpaste)

30 g Weißbrotbrösel

Die weiche Butter schaumig schlagen. Kräuter zupfen und klein hacken. Den Knoblauch und die Sardellenfilets fein hacken. Die Bio-Zitrone pressen und etwas Zesten reißen.

Alle Zutaten gut vermengen, zum Schluss die Brösel dazu.

Die Schneckenpfannen mit den Schnecken füllen, und mit der frisch zubereiteten Kräuterbutter Im Backrohr bei 200°C Oberhitze gratinieren. Mit Baguette servieren.