



REZEPT DER WOCHE

Asiasalat- Blätterteigschnecken

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
100-200g Feta-Käse
1 Bund Asiasalat
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskat

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch würfeln und den Asiasalat klein schneiden.

2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten.

Asiasalat dazugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.

Den Blätterteig entrollen, Asiasalat und zerbröselten Feta auf dem Teig verteilen.

Blätterteig von der langen Seite aus fest aufrollen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier auslegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene ca. 12 min. backen.

Guten Appetit!
