

Asiasalatschnecken

Nach weierhoefer-gartengemuese.de

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig
100g Schafskäse oder Feta
1 Bund Asiasalat
2 El Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Lauchzwiebel

Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Lauchzwiebel fein schneiden und die Knoblauchzehe pressen oder reiben und den Asiasalat kleinschneiden.

2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten.

Asiasalat zugeben und max. 5 Min. bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Den Blätterteig entrollen, den Asiasalat und den gebröselten Feta auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten jeweils einen 3 cm breiten Teigrand stehen lassen.

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

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. goldbraun backen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de