

Feta-Tomaten-Röllchen

Knuspriges Fingerfood mit Tomaten-Schafskäse-Füllung für jede Party

etwa 20 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

100 g Butter
1 gelbe Paprikaschote
275 g getrocknete Tomaten in Öl
400 g Fetakäse oder Schafskäse
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Teig:

250 g Filoteig (10 quadratische Scheiben)

Zum Bestreuen:

50 g Semmelbrösel

1 Füllung:

Butter zerlassen. Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Feta- oder Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit den Paprika- und Tomatenwürfeln vermengen. Crème fraîche und Gustin unterrühren. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig:

Teigscheiben halbieren. Teigscheiben mit etwas Butter bestreichen. Jeweils etwa 1 Esslöffel Füllung im vorderen Drittel auf die Teigblätter geben, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Teigränder über die Füllung schlagen und die Teigblätter aufrollen. Teigröllchen auf das Backblech legen und mit restlicher Butter bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten



Gebäck warm servieren.

Versuchsküche

Rezepte und Tipps

