



REZEPT DER WOCHE

ASIASALAT-SCHNECKEN IM BLÄTTERTEIG

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
1 Bund Asiasalat
100g Schafskäse oder Feta
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Prise Muskat
etwas Olivenöl/Butter
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln, den Asiasalat in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl oder Butter erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Den Asiasalat hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen, die Asiasalat-Mischung und den zerbröselten Feta gleichmäßig darauf verteilen, dabei an den langen Seiten jeweils einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite her fest aufrollen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten goldbraun backen.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com