

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ZIGARRENROLLEN (KNUSPERROLLEN) MIT FETA

Zutaten:

1 Packg.	Feta-Käse ODER z.B. Chevre/Geisskäse
1 Packg.	Strudelteig oder Youfkateig
etwas	Curry Mischung oder Paprika
etwas	Petersilie, Schnittlauch, Dill oder Koriander (nach Belieben)
1/2 TL	Paprika oder Cayennepulver, Pfeffer
etwas	Oel

ZUBEREITUNG

Die Kräuter waschen und fein hacken. Den Käse zerkrümeln und mit den Kräutern, Pfeffer und Curry oder Paprika mischen.

Die Teigblätter Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter (oder auch Olivenöl) bepinseln und übereinanderlegen.

Käse mit einem kleinen Löffel nah an den Rand in einer Linie (oder längs) aufreihen und wie eine Zigarre aufrollen. Alternativ die Feta-Käse Mischung in einen Spritzbeutel (oder in eine Plastiktüte geben und an der Ecke mit einer Schere eine kleine Ecke wegschneiden und so längs auf ein Strudelblatt aufspritzen. Eng einrollen, so dass diese wie Zigarren aussehen.

Strudelteigpäckchen oder Knusperrollen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°Grad ca. 8-12 Minuten goldbraun backen.