Blätterteigröllchen

Anleitung

1. Backrohr auf 180 Grad aufheizen.

2. Frischkäse, gewürfelten Schinken, klein geschnittenen Paprika und Schnittlauch mit Salz und Pfeffer mischen.

3. Eine Rolle Blätterteig aufrollen, mit der Mischung bestreichen

4. Wieder einrollen und Scheiben abschneiden. Nach Belieben noch mit Käse bestreuen und mit etwas Wasser rund 15 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
1 Pkg.	Premium Frischkäse
1 Stück	Paprika (grün)
100 g	Schinken
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
	Premium Schnittkäse

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten