

Schafskäse-Röllchen

Zutaten f. 4 Personen:

4 tiefgekühlte Blätterteigscheiben
100 g Schafskäse
2 EL Bio-Joghurt
2 EL Creme Fraiche
Knoblauch, Salz, Pfeffer
50 g geriebener Holländer Käse

Zubereitung:

Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen.

Alle anderen Zutaten zusammen glatt rühren. Den Blätterteig dünn ausrollen, jede Platten quer halbieren, mit der Käsecreme bestreichen und fest aufrollen.

Backblech kalt abspülen (oder auf Backpapier) und die Röllchen mit der Teignaht nach unten auf das Blech legen. In 15 – 20 Minuten sind sie goldbraun und können verspeist werden.