

## Rezept

# Fruchtig-Scharfe Frischkäse-Röllchen

Ein Rezept von Fruchtig-Scharfe Frischkäse-Röllchen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>60 g</b> getrocknete Aprikosen («Soft-Früchte«)
<b>25 g</b> Pistazienkerne	<b>100 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>2 TL</b> Harissa
<b>170 g</b> Yufkateig (rechteckig geschnitten)	<b>1</b> Ei
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und sehr fein hacken. Die Aprikosen sehr fein würfeln. Die Pistazienkerne hacken. Frischkäse und Ziegenfrischkäse glatt rühren, mit Harissa, den Frühlingszwiebeln, Aprikosen und Pistazien mischen.
2. Den Yufkateig vorsichtig auseinander falten und in 12 Rechtecke von ca. 12 x 15 cm schneiden. Auf die untere Hälfte je 1 TL Frischkäse setzen und verstreichen, dabei rechts und links einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Teigrechtecke aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Das Ei verquirlen. Die Röllchen damit bestreichen und im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis sie goldgelb und knusprig sind.