Rezept

Filoteig-Röllchen mit Walnuss-Käse-Füllung

Ein Rezept von Filoteig-Röllchen mit Walnuss-Käse-Füllung, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Knoblauchzehe
- **120 g** Ziegenkäserolle (ohne Schimmelrinde gewogen)
- Salz
- **1** Eigelb
- **3** Filoteigplatten (ca. 60 x 40 cm)
- **80 g** Walnusskerne
- **3 EL** Parmesan
- **1 TL** Thymian
- Pfeffer
- **50 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Walnüsse im Mixbecher fein mahlen. Knoblauch, Ziegenkäse, Parmesan und Thymian hinzufügen und durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend das Eigelb unterrühren.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter in einem Topf schmelzen, von der Kochstelle nehmen. Eine Teigplatte auslegen, mit Butter bestreichen, einmal längs und einmal quer halbieren und auf diese Weise in vier Rechtecke teilen. 1 EL Käsemasse in die Hand nehmen und daraus eine Rolle formen.

3. Die Masse auf ein Teigstück legen, eine Umdrehung aufrollen, Teigseiten einklappen und den Teig komplett aufrollen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Auf diese Weise alle Röllchen anfertigen.

4. Die Teigröllchen auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Leicht abkühlen lassen und servieren.