

Rezept

Mini-Blätterteigröllchen

Ein Rezept von Mini-Blätterteigröllchen, am 01.03.2024

Zutaten

100 g TK-Spinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
150 g Ricotta	2-3 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 EL Zucker	50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
150 g Ricotta	3 EL Ajvar (scharfes Paprikapüree aus dem Glas)
3 EL Semmelbrösel	Spritzbeutel mit Lochtülle
Backpapier für das Blech	2 Eigelb
2 EL Milch	400 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Für die Spinatfüllung den Spinat auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. andünsten und beiseitestellen.
2. Den Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Mit Ricotta, Semmelbröseln und der Zwiebel-Knoblauch-Mischung verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
3. Für die Tomaten-Paprika-Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. andünsten. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.
4. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Mit Ricotta und Ajvar fein pürieren. Die Semmelbrösel und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit Milch verquirlen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 32 x 30 cm) in 4 ca. 8 cm breite und 30 cm lange Streifen schneiden.

6. Die Teigstreifen mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen. Auf je 2 Teigstreifen längs die Spinatfüllung und Tomaten-Paprika-Füllung spritzen. Die Teigstreifen von der langen Seite her einrollen.
-
7. Die Teigrollen mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Die Röllchen im Abstand von ca. 5 mm zuerst einschneiden, dann in ca. 3 cm kurze Stücke schneiden und auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Die Röllchen am besten lauwarm servieren.