

Rezept

Türkische Schafkäseröllchen

Ein Rezept von Türkische Schafkäseröllchen, am 09.06.2026

Zutaten

300 g TK-Blätterteig	100 g Schafkäse
2 EL Joghurt	2 EL Crème fraîche
Knoblauchsatz	Pfeffer
Cayennepfeffer	50 g geriebener Käse
4 Zitronenviertel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Blätterteigplatten ausbreiten und in 6 Min. auftauen. Inzwischen den Schafkäse zerbröckeln und mit Joghurt und Crème fraîche glatt rühren. Mit Knoblauchsatz, Pfeffer und 1 guten Prise Cayennepfeffer würzen. Den Käse unterrühren.
2. Die Teigplatten dünn ausrollen, jede Platte quer halbieren und mit Käsecreme bestreichen (Step 1). Fest aufrollen (Step 2), Ränder mit Wasser anfeuchten und andrücken (Step 3).
3. Ein Backblech kalt abspülen, die Röllchen mit der Naht nach unten darauf setzen. Im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. knusprig backen. Heiß oder warm mit Zitronenvierteln servieren.