

Rezept

Ziegenkäseröllchen mit Salsa

Ein Rezept von Ziegenkäseröllchen mit Salsa, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 6 Blätter TK-Frühlingsrollenteig (Asienladen, ersatzweise Strudelteig aus dem Kühlregal, ca. 120 g) | 1/2 Bund Petersilie |
| 1 Eigelb (Größe M) | 1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 2 cm) |
| 1 EL Butter | 200 g Ziegenfrischkäse |
| 1 Knoblauchzehe | Pfeffer, Salz |
| 1 EL Olivenöl | 200 g Tomaten |
| | 1 TL grüne Pfefferkörner (frisch oder aus dem Glas) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Teigblätter vorsichtig auseinanderlösen und jeweils halbieren. Für die Füllung die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit der Zitronenschale sehr fein schneiden. Mit Ziegenfrischkäse und Eigelb gründlich verrühren und mit Pfeffer und wenig Salz (der Käse ist schon salzig) abschmecken.
3. Die Füllung auf die unteren Drittel der Teigblätter geben und als längliche Portion verteilen. Die Teigränder mit kaltem Wasser einpinseln, den Teig zu Röllchen aufrollen und nebeneinander auf das Backblech legen. Die Butter zerlassen und die Teigröllchen damit einstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 8 Min. backen, bis sie schön braun sind. Dabei nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
4. Inzwischen die Tomaten waschen und grob würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Beides mit den Pfefferkörnern und dem Öl fein pürieren, mit Salz abschmecken.
5. Die Salsa auf zwei Schälchen verteilen. Die heißen Röllchen auf einer Platte anrichten. Die Röllchen werden mit den Fingern gegessen und vor dem Abbeißen in die Salsa gedippt.