



Unser Rezept

DER WOCHE

ASIASALAT-SCHNECKEN

MIT FETA UND SESAM

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
1 Bund Asia-Salat
100 g Feta
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 – 2 EL Sesam
1 TL Honig
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und den Asia-Salat grob schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kurz glasig dünsten.

Den Asia-Salat dazugeben und 2 – 3 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und mit dem Asia-Salat und zerbröseltem Feta belegen. Etwas Honig darüberträufeln und die Hälfte des Sesams darüberstreuen.

Den Blätterteig von der langen Seite fest aufrollen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem restlichen Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse