



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 131

Blätterteigschnecken mit Ziegenkäse und Zaatar

Zutaten

200 g Ziegenfrischkäse

 2 EL Olivenöl

 3 EL Zaatar

200 g Melde oder Spinat,
gekocht, gut ausgedrückt
und fein gehackt

1 Rolle Blätterteig

Rezept

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ziegenfrischkäse mit Olivenöl und Zaatar cremig rühren. Die Melde oder den Spinat fein hacken. Den Blätterteig ausrollen, mit der Käsecreme bestreichen und die Melde oder den Spinat gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 15-18 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!