

Bärlauch-Röllchen

[Griaß di Rezepte](#)[Frühling](#)[Gemüse](#)[Käse](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Bärlauch waschen, gut abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Ei verquirlen. Die halbe Eimenge zum Bestreichen aufheben. Restliches Ei mit Bärlauch und Schafkäse gut vermengen und leicht salzen. Blätterteig in 12 Rechtecke schneiden. Füllung jeweils entlang einer Längsseite verteilen und die gegenüberliegende Seite mit verquirltem Ei bestreichen. Teigstücke eng einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Röllchen mit Ei bestreichen und in jedes Röllchen jeweils 3 kleine Löcher stechen. Röllchen im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 °C etwa 20 Minuten backen. Joghurt mit Salz und Pfeffer verrühren und die Röllchen damit anrichten. Tipp: Die Röllchen kann man auch mit frischem Spinat füllen.



ZUTATEN

10 dag geputzter Bärlauch

15 dag Schafkäse (z. B.
Feta)

1 Ei

Salz

1 Pkg. Blätterteig (ca. 270
g)

Joghurtsauce:

½ l Joghurt

Salz und Pfeffer