

Backen, Beilage, Vorspeise, vom Grill

Blätterteig-Lollies

Super leckere herzhafte Lollies :-)

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 50 g geriebener Gouda, Bergkäse oder Parmesan
- 75 g Frischkäse
- 10 getrocknete Tomatenfilets, fein geschnitten
- 70 g Basilikum-Pesto (Rezept siehe unten)
- 1 Ei mit Sahne vermischt zum Bepinseln
- Kochateliers Salz "Aufgepeppt"
- 16 Spieße

So wird’s gemacht:

1. Blätterteig ausrollen und quer halbieren.
2. Beide Teigstreifen mit Frischkäse bestreichen und mit Pesto, Tomaten und Mozzarella belegen, dabei die oberen 5 cm der langen Kanten aussparen.
3. Mit Kochateliers Salz "Aufgepeppt" würzen.
4. Diese mit der Eier-Sahne-Mischung bepinseln. Sie dienen beim Rollen dazu, den Teig zu verschließen.
5. Nun bei der belegten Seite anfangen und eng einrollen.
6. Kühlen und dann in fingerdicke Scheiben schneiden.
7. Diese mit Backpapier auf ein feuerfestes Grill-Blech legen, mit je einem Spieß versehen und leicht andrücken.
8. Bei hoher, indirekter Hitze (ca. 230 °C) für 10 Minuten backen.