

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g Fleischkäsemasse
- 4 Wiener Würstchen
- 1 EL süßer Senf
- feingeschnittener Schnittlauch
- Schaschlikspieße

Fingerfood, vom Grill

Herzhafte Lollies

Entdecken Sie unser Rezept für herzhafte Lollies! Einfach zubereiten und genießen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Fleischkäse mit Schnittlauch und Senf verfeinern.
2. Blätterteig ausrollen und quer halbieren. Beide Teigstreifen mit der Fleischkäsemasse bestreichen. Jeweils an die Längskante der Blätterteigstücke, zwei Würstchen bündig anlegen. Den Teig mit samt dem Würstchen eng einrollen. Kühlen und dann in fingerdicke Scheiben schneiden, diese auf Schaschlikspieße aufstecken. Ein feuerfestes Grill-Blech mit Backpapier auslegen und die Spieße auflegen. Bei hoher, indirekter Hitze (ca. 230 °C) für 10 Minuten backen