



GEHEIMNISVOLL

Dreierlei Cigars mit Limetten-Aioli

Ergibt 36 Stück

Feta-Pistazien-Pinien-Füllung

1 EL Pinienkerne rösten und mit 1 EL gesalzenen Pistazienkernen grob hacken. Mit 50 g Feta, 1 EL geriebenem Parmesan, 1 TL gehackter Minze mischen, pfeffern.

Spinat-Rosinen-Füllung

150 g Spinat, je 1 gehackte Knoblauchzehe und Schalotte, je 1 EL Sultaninen und Rosinen in Olivenöl dünsten, bis der Spi-

nat zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rohschinken-Basilikum-Füllung

12 Scheiben Rohschinken mit je 1 TL Ricotta und 1–2 Basilikumblättern belegen. Pfeffern.

Cigars

1 Paket Strudelteig à 2 Rollen öffnen. Jeweils das untere Teigblatt mit Olivenöl bepinseln, das zweite darauf legen, bepinseln. Jeden Teig in 9 Quadrate schneiden, diese halbieren. Je 12 Stru-

delteigstücke mit einer Masse füllen, satt aufrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Mit Limetten-Aioli servieren.

Limetten-Aioli

150 g Mayonnaise, 50 g Joghurt nature, 2 gepresste Knoblauchzehen, etwas abgeriebene Limettenschale und -saft mischen. Mit Pfeffer pikant würzen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
+ ca. 20 Minuten backen