

Frischkäse-Filoteigröllchen



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 250 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 17 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Salat.

Zutaten

60 g	Butter
300 g	Spinat
2 EL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
4 Prisen	Cayennepfeffer
2 Prisen	gemahlener Kardamom
	Salz
6 Blatt	Filoteig, ca. 150 g
150 g	Frischkäse

Zubereitung

1. Butter in einer grossen Bratpfanne schmelzen. Gut die Hälfte in ein Schälchen giessen und beiseitestellen. Spinat mit dem Zitronensaft in die Bratpfanne geben. Knoblauch dazupressen. Spinat zusammenfallen lassen. Mit Cayennepfeffer, Kardamom und Salz abschmecken. Spinat abkühlen lassen und auspressen.
2. Backofen auf 220 °C vorheizen. Filoteig ausrollen, Backpapier entfernen und Teigblätter aufeinander liegen lassen. Vierteln, sodass Quadrate entstehen. Jeweils 2 Teigquadrate aufeinander mit ca. 1 TL Frischkäse bestreichen. Etwas Spinat darauf verteilen. Einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. So weiterfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Mit der beiseitegestellten Butter bepinseln. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Sofort servieren.