

## Mozzarellazwirbel



### Zubereitungszeit

25 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	60 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	4 g
Kohlenhydrate:	3 g

### Zutaten für 30 Stück

- 20 g Fenchel
- 1 TL Limettensaft
- 30 g Rohschinken
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
- 1 EL Pesto rosso
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- Salz
- 40 g geriebener Mozzarella
- Mehl zum Auswallen

### Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Fenchel fein hobeln. Mit Limettensaft mischen. Rohschinken in feine Streifen schneiden. Kräuter fein hacken. Blätterteig entrollen und vierteln. Ein Rechteck mit Pesto bestreichen. Mit Rohschinken und Kräutern bestreuen. Mit wenig Pfeffer würzen. Auf ein anderes Rechteck Fenchel und Kümmel verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Rechtecke gleichmässig mit Mozzarella bestreuen.
2. Mit den restlichen Teigrechtecken belegen und diese gut andrücken. Auf etwas Mehl so auswallen, dass die Rechtecke doppelt so breit werden. Längs in ca. 8 mm dünne Streifen schneiden. Teigstreifen unter leichtem Zug in sich mehrmals drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.