



Blätterteigröllchen mit herzhafter Frischkäsefüllung

Zutaten

Blätterteig aus dem Kühlregal
Frischkäse
Knoblauch
Pfeffer
Eigelb

Zubereitung

Blätterteig ausrollen und mit dem gut gewürzten Frischkäse bestreichen, zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 10 bis 20 Minuten backen.

Blätterteigherzen mit (Paprika), Tomaten und Mozzarella

Zutaten

Blätterteig aus dem Kühlregal
Tomaten
Tomaten getrocknet in Öl
Mozzarella
Salz
Paprikapulver scharf
frische Paprika (nach Geschmack)

Zubereitung

Blätterteig ausrollen und in Herzform schneiden.
Mit Tomaten, Paprika, Mozzarella belegen, würzen und backen.
Vor zu viel Oberhitze schützen.

