



## Pestokäse mini frühlingsrolle



### Zutaten

- 4 scheiben Blätterteig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 16 streifen grüne pestokäse

### Bereidingswijze

Pestokäse mini frühlingsrolle

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Filoteig auftauen lassen.
- Dann schneiden Sie die Filoteigscheiben in 4 gleich große Stücke und bestreichen sie mit dem Olivenöl.
- Am Ende jeder Scheibe einen Käsestreifen anbringen und wie eine Frühlingssrolle aufrollen (das Ende nach innen falten und fest aufrollen).
- Die Käsestangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitter legen und 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Servieren Sie sie zum Beispiel mit süßer Chilimayonnaise.

Voilà, ein leckerer Snack! Danke @thamargoesbananas für dieses einfache Rezept.