



Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse selber machen



Zutaten

- 4 scheiben Blätterteig
- 2 esslöffel Olivenöl
- 16 grüne Pesto-Käsestreifen

Zubereitungsmethode Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse

Lust auf einen schnellen und leckeren Snack? Dann probieren Sie unsere hausgemachten Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse! Mit einer herzhaften Füllung aus unserem typischen jungen Käse, angereichert mit aromatischem Pesto, sind sie ein echter Genuss. In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie Sie diese Mini-Frühlingsrollen ganz einfach selbst machen können. Sie sind nicht nur köstlich, sondern auch erstaunlich einfach zuzubereiten.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- 2: den Blätterteig auftauen lassen.
- 3: Schneiden Sie die Filoteigscheiben in 4 gleich große Stücke und bestreichen Sie sie mit dem Olivenöl.
- 4: Am Ende jeder Scheibe einen Käsestreifen anbringen und wie eine Frühlingsrolle aufrollen (das Ende nach innen klappen und fest aufrollen).
- 5: Legen Sie die Käsestangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitter und backen Sie die Stangen innerhalb von 10 Minuten goldbraun und knusprig.
- 6: Servieren Sie sie zum Beispiel mit süßer Chili-Mayonnaise.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse zu machen?

Einfache und leckere Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse, fertig zum Genießen! Perfekt für Ihren Brunch oder als leckerer Snack. Experimentieren Sie mit verschiedenen Dips für ein zusätzliches Geschmackserlebnis. Guten Appetit!