

Zucchetti - Prussiens

Zutaten für ca. 40 Stück

300 g Zucchetti

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Knoblauchzehen, fein geschnitten

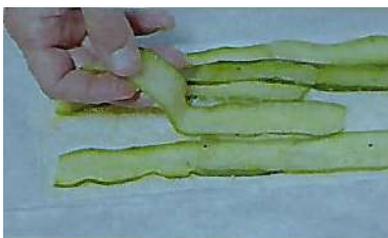
1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt

50 g Reibkäse

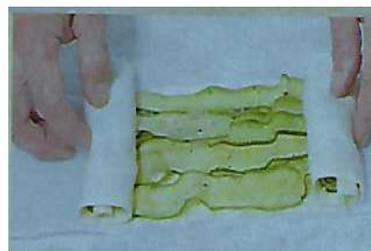


Zubereitung: ca. 60 Min. (inkl. tiefkühlen und backen)

Zucchetti mit Sparschäler in Streifen ziehen. Portionenweise in wenig Olivenöl braten. Herausnehmen, würzen und auskühlen lassen. Käse auf Blätterteig verteilen, Knoblauch drüberstreuen und die Zucchettistreifen auflegen. Blätterteig längs halbieren. Jedes Teigstück von beiden Seiten her zweimal gegen die Mitte einschlagen. Die entstandenen Rollen je aufeinanderdrücken und in Haushaltfolie gewickelt 15 Min. tiefkühlen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Folie entfernen und Teigrollen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden, in grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und heiss, lauwarm oder kalt als Apéro servieren.



Füllung auf den
ausgerollten
Teig geben



von beiden Seiten
gegen die Mitte
einrollen

Von Berta
ausprobiert
und als lecker
bezeichnet.
En Guete!

vor dem
Schneiden
Rollen in Folie
gewickelt ca.
15 Min. tiefkühlen

