

Filo-Rolle (mit Fleisch)

Einkaufsliste:

375g Filoteig

Für die Füllung:

400g Rinderhack, 250g Spinat, 200g Feta, 20g Parmesan, 3 EL Mehl, 2 EL Tomatenmark, Salz & Pfeffer, 1 rote Paprika, etwas Chili, 1 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 50g Pinienkerne, 200g Ricotta, 1/2 TL Muskatnuss, 2 Eier verquirlt, 1 Handvoll Petersilie, etwas Rosmarin

Außerdem: 150g geschmolzene Butter, 2 EL Sesam, 1 Eigelb

So wird's gemacht:

Für die Füllung Olivenöl in eine Pfanne geben Hackfleisch darin anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, zum Schluss gewürfelte Paprika hinzugeben und kurz mitbraten. Spinat blanchieren, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Ricotta und Parmesan mischen, Feta zerbröseln und gemeinsam mit den Eiern und dem Mehl zu dem Ricotta geben und gut vermengen. Hack-Mischung, Pinienkerne sowie Kräuter, Gewürze und Tomatenmark hinzugeben.

Filoteig vorsichtig aus der Verpackung nehmen. 1 Blatt auf die Arbeitsfläche lege, mit Butter einpinseln. Derweil den restlichen teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet. Ein zweites Teigblatt auf den gebutterten Teig geben und erneut mit Butter einpinseln. Beim dem dritten Teigblatt wie oben vorgehen. Nun 3 EL Füllung auf dem Teig verteilen, zum Rand 1cm Platz lassen. Seiten einschlagen und Teig einrollen. In die ofenfeste Form geben, mit Eigelb bepinseln, mit Sesam bestreuen und die gesamte Rolle bei 180°C ca. 30 Minuten backen.



Filo-Rolle (vegetarisch)

Einkaufsliste:

375g Filoteig

Für die Füllung:

100g Brotbrösel, 450g Spinat,
200g Feta, 20g Parmesan, 2
EL Tomatenmark, Salz &
Pfeffer, 1 rote Paprika, 1
Zucchini, etwas Chili, 1 EL
Olivenöl, 2 Knoblauchzehen,
1 Bund Frühlingszwiebeln,
50g Pinienkerne, 200g
Ricotta, 1/2 TL Muskatnuss, 2
Eier verquirlt, 1 Handvoll
Petersilie, etwas Rosmarin

Außerdem: 150g
geschmolzene Butter, 2 EL
Sesam, 1 Eigelb

So wird's gemacht:

Für die Füllung Olivenöl in eine Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch sowie gewürfelte Zucchini hinzufügen und anbraten. Spinat blanchieren, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Ricotta und Parmesan mischen, Feta zerbröseln und gemeinsam mit den Eiern und dem Brotbrösel zu dem Ricotta geben und gut vermengen. Pinienkerne sowie Kräuter, Gewürze und Tomatenmark hinzugeben.

Filoteig vorsichtig aus der Verpackung nehmen. 1 Blatt auf die Arbeitsfläche lege, mit Butter einpinseln. Derweil den restlichen Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet. Ein zweites Teigblatt auf den gebutterten Teig geben und erneut mit Butter einpinseln. Beim dem dritten Teigblatt wie oben vorgehen. Nun 3 EL Füllung auf dem Teig verteilen, zum Rand 1cm Platz lassen. Seiten einschlagen und Teig einrollen. In die ofenfeste Form geben, mit Eigelb bepinseln, mit Sesam bestreuen und die gesamte Rolle bei 180°C ca. 30 Minuten backen.



Das Knusperstäbchen



Das Knusperstäbchen