

Apéroschnecken

Einfach und schnell zubereitet

Zutaten

- 200 g Fetapaste*
- 150 g marokkanische entsteinte Oliven, mariniert*
- 150 g Pomodori eingelegt*
- 1 Blätterteigrolle
- 1 Eigelb zum Bestreichen

* bei Oliveta's erhältlich

Zubereitung

1. Oliven und Pomodori fein würfeln und mit der Fetapaste gut mischen.
2. Die Blätterteigrolle auslegen.
3. Die vorbereitete Masse auf dem Blätterteig verteilen und dann satt aufrollen. Die Rolle anschliessend mindestens 5 Stunden kühl stellen.
4. Die gekühlte Rolle in 1 cm breite Stücke schneiden, auf dem Kuchenblech verteilen und mit Eigelb bestreichen.
5. Die Apéroschnecken im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Oliveta's wünscht en Quete!

