







Apèro-Zigarren

-  einfache Zubereitung
-  Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
-  Backen: ca. 8 Min.
-  vegetarisch

Zutaten

für 4 Personen

- 75 g getrocknete Tomaten in Öl**, abgetropft, trockengetupft
 - 100 g Ricotta**
 - 0.5 EL Thymianblättchen**
 - 1 EL Paniermehl**
 - 1 Prise Salz**
 - wenig Pfeffer**
-
- 0.5 Päckli Strudelteig (ca. 60 g)**
 - 2 EL Olivenöl**

Und so wirds gemacht:

- Tomaten mit dem Ricotta und Thymian pürieren. Paniermehl, Salz und Pfeffer darunterühren, in einen Einweg-Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 1 cm Ø) geben.
- Strudelteig sorgfältig auseinanderfalten. Ein Teigblatt mit Öl bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen, längs dritteln, quer vierteln. Längsseiten mit Öl bestreichen. Füllung mit ca. 1 cm Abstand entlang einer Längsseite auf die Teigstücke spritzen, dabei seitlich je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Menge: Ergibt 12 Stück.

Betty Bossi Tipp: schmecken lauwarm am besten.

Miele Tipp: Dank PerfectClean kann auf ein Backpapier verzichtet werden.
