

# Frischkäse-Röllchen auf orientalische Art



## Zutaten für 4-6 Personen:

250 g Filoteig bzw. Yufkateig  
4 Frühlingszwiebeln  
30 g Pistazienkerne (optional)  
80 g getrocknete Aprikosen (soft)  
125 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
125 g Ziegenfrischkäse (ohne Kräuter)  
2-3 TL Harissa  
1 Ei

1. Backofen auf 180° vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, längs halbieren und in sehr feine Ringe schneiden. Die Pistazienkerne hacken. Die Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Frischkäse und Ziegenfrischkäse vermengen und glatt rühren. Harissa und die gehackten Frühlingszwiebeln, Aprikosen und Pistazien unterrühren.
3. Den Teig vorsichtig auslegen und in Rechtecke von ca. 12 x 15 cm schneiden.
4. Auf die eine Seite der Rechtecke je 1 TL Käsemischung setzen und

verteilen, rechts und links ca. 1 cm frei lassen.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigabschnitte aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auflegen.

6. Die Röllchen mit verquirltem Ei bestreichen und im Backofen auf der mittleren Leiste ca. 10 Min. backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben und der Teig knusprig ist.

## Hinweise:

Eventuell die Röllchen nur mit Eigelb bestreichen.

Die Pistazienkerne sind nicht unbedingt notwendig.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 50 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Käse, vegetarisch, orientalisches

Rezeptanregung: Uli R. Juli 2010 / kuechengoetter.de  
Anpassung und Foto: Walter Stand 17.01.2023