



Asia-Schnecken



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 1 *Bd.* Asiasalat
- 1 *Pck.* Blätterteig
- 3-4 *El* Frischkäse
- 50g Feta
- 1 *kl.* Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 *El* Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Asiasalat in breite Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten. Den Asiasalat zufügen und mitdünsten bis er leicht eingefallen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blätterteig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Die Asiamasse auf dem Teig verteilen und den Feta darüber bröseln.
4. Den Blätterteig von der Längsseite aus aufrollen und in Scheiben schneiden.
5. Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Packungsanweisung im Ofen backen bis die Schnecken schön braun sind.

Guten
Appetit!