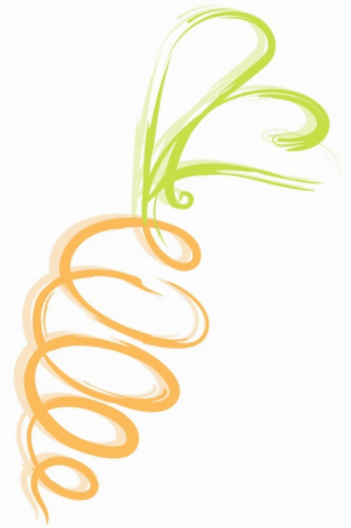


# Rezept der Woche



## ASIASALAT-SCHNECKEN

im Blätterteigmantel

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe würfeln und den Asiasalat kleinschneiden.

2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten.

Asiasalat zugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Den Blätterteig entrollen, den Asiasalat und den gebröselten Feta auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten jeweils einen 3 cm breiten Teigrand stehen lassen.

Den Blätterteig von der langen Seite aus fest aufrollen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. goldbraun backen.

Fertig!

### ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig

100 g Schafskäse bzw. Feta-Käse

1 Bund Asiasalat

2 El Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Prise Muskat

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann