

Würzige Blätterteig-Pralinen



Zutaten (ca. 30 - 35 Röllchen):

1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g)
1 Zwiebel (rot)
2 Knoblauchzehen
150 g TK-Spinat (aufgetaut)
2 EL Rapsöl
50 g Parmesan (gerieben)
125 g Ricotta
20 g Paniermehl
6 Eigelb
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
4 EL Milch

Zubereitung:

1. Schritt:

Zuerst die Füllung zubereiten. Hierzu die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig andünsten. Spinat gut ausdrücken und hacken.

Zwiebelwürfel, 2 Eigelb, Ricotta, Paniermehl, Parmesan und Spinat vermengen. Knoblauchzehen durchpressen, untermischen und die Masse mit Muskat, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

2. Schritt:

Blätterteig ausrollen und in drei etwa gleich breite Streifen schneiden. 2 Esslöffel Milch mit zwei Eigelb vermischen und die Teigstreifen dünn damit bepinseln.

3. Schritt:

Die Füllmasse gleichmäßig der Länge nach mittig auf die Teigstreifen geben und die Streifen von der langen Seite her fest einrollen.

Die Rollen in jeweils etwa 3cm lange Röllchen schneiden.

4. Schritt:

Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die restlichen zwei Esslöffel Milch mit den übrigen zwei Eigelb verquirlen.

Die Blätterteigröllchen mehrmals quer einschneiden, mit der Eigelbmischung bepinseln und für 20 - 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Danach am besten lauwarm genießen.

Tipp:

Die Röllchen können toll vorbereitet werden. Hierzu die Blätterteigpralinen bis Schritt 3 fertigstellen und einfrieren. Am Tag der Zubereitung einfach antauen lassen und, wie ab Schritt 4 beschrieben, zubereiten.

Nährwertangaben: 74 kcal p.P, 4 g KH p.P.