

Granatapfel Sprizz und Schafskäse-Strudelröllchen

2 Gläser / 12 Stück

Granatapfel Sprizz

Zutaten:

2 Granatäpfel

4 cl Granatapfellikör

Eiswürfel

4 cl Tonic Water

120 ml Prosecco

2 Stiele Minze

Zubereitung

1. Die Granatäpfel halbieren und 1 Granatapfel vorsichtig auspressen. Die Kerne aus dem anderen vorsichtig auslösen. Den Saft mit dem Granatapfellikör verrühren und in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser geben. Mit Tonic Water und Prosecco auffüllen.

2. Die Minze waschen und trocken tupfen. Einige Granatapfelkerne mit der Minze in den Aperitif geben.



(C) ZS Verlag/ Eising Studio/ Food Photo & Video

Schafskäse-Strudelröllchen

Zutaten:

½ Bund Minze

1 Frühlingszwiebel

2 eingelegte grüne Peperoni

200 g Schafskäse (Feta)

1 Ei

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

2 EL Butter

100 g Strudelteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung:

1. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Peperoni abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Den Schafskäse mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und mit Minze, Frühlingszwiebel, Peperoni und dem Ei gut verrühren. Mit Paprikapulver würzen.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter zerlassen. Den Strudelteig ausrollen und je 2 Teigblätter aufeinanderlegen. Die Teigblätter in 12 etwa gleich große Stücke schneiden. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Jeweils etwas Schafskäse längs auf die Teigstücke geben. Die Seiten nach innen klappen und die Teigstücke aufrollen. Die Teigröllchen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.



Mehr Rezepte in
Anna Cavelius/ Cornelia Schinharl: Apero & Co.

