



Rote Rüben-Feta Röllchen

Zutaten (für 9-10 Stk, je nach Teig)

250 g Rote Rüben

100 g Feta

1 TL Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Kreuzkümmel

5 Filoteigblätter oder 2 Strudelteigblätter

2-3 EL Rapsöl

Weißer oder schwarzer Sesam



Zubereitung

Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

Rote Rüben grob pürieren oder in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Feta mit einer Gabel fein zerbröseln und mit den Roten Rüben vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Balsamicoessig würzen. Filoteigblätter oder Strudelteigblätter in ca. 12x12 cm große Rechtecke zuschneiden. Ein Rechteck mit Rapsöl bepinseln und ein weiteres darüberlegen. Die Feta-Rote-Rübenmasse in 9-10 Portionen aufteilen (pro Rechteck ca. 2 gut befüllte TL).

Die Rote-Rübenmasse auf den Rechtecken verteilen (nicht zu nahe zum Rand streichen), die seitlichen Ränder etwas einschlagen und von unten dann fest einrollen. Röllchen auf mit Backpapier belegtem Backblech legen und mit dem restlichen Rapsöl bestreichen. Mit Schwarzkümmel oder Sesam bestreuen.

Für ca. 10-12 Minuten goldbraun backen, ggf. nach 5 Minuten die Röllchen mit Backpapier abdecken.

Tipp: Am besten gleich nach dem Backen verzehren, damit sie noch knusprig sind!

