

Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer

Rezept ergibt ca. 64 Stück

Zutaten:

3 -4- EL eingelegter grüner Pfeffer
10-12 Zweige Thymian
100 g Butter
1 Pack Strudelteig (4 Blätter)
150 g geriebener Sbrinz oder Pecorino



Zubereitung:

Den eingelegten Pfeffer kurz spülen, dann fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.

Die Strudelteigblätter in Quadrate von 10x10 cm schneiden. Jedes Teigstück mit Butter bestreichen, und mit Sbrinz oder Pecorino, Thymian sowie grünem Pfeffer bestreuen

Die Quadrate von Ecke zu Ecke aufrollen. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Strudelröllchen im auf 180° C Umluft (200 - 210 ° C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen.