Asiasalat – Schnecken in Blätterteig

Zutaten:

1 Blätterteig
100 g Schafskäse
1 Bund Asiasalat
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Prise Muskat

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe würfeln und den Asiasalat (sehr dicke Stiele entfernen) kleinschneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten.
3. Asiasalat zugeben und 5 Min bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kurz abkühlen lassen.
4. Den Blätterteig entrollen, den Asiasalat und den gebröselten Feta auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten jeweils einen 3cm breiten Teigrand stehen lassen.
5. Den Blätterteig von der langen Seite aus fest aufrollen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 12 Min goldbraun backen.