



Rucola-Feta -Kringel

Zubereitungszeit 20 Min.

Backzeit 20 Min.

8 Stück

200 g Feta

100 g Tomaten getrocknet, in Öl eingelegt

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

50 g Rucola, 1-2 TL Butter

200 g Tomaten passiert

1 Pck. Blätterteig 270 g, aus dem Kühlregal

1 Eigelb, 1 EL Milch



Den Feta in kleine Würfel schneiden.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.

Beides in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Rucola waschen, trocken tupfen,

Stiele entfernen und die Blätter fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebel, Knoblauch und Rucola darin andünsten,

dann zum Tomaten-Feta-Mix geben und alles vorsichtig mischen.

Den Backofen auf 200° Celsius (Umluft: 180° Celsius) vorheizen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Den Blätterteig ausrollen,

dünn mit der Tomatensauce bestreichen.

Feta-Mix darauf verteilen.

Den Teig der Länge nach locker zu einer Rolle einwickeln.

Die Rolle quer in 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Eigelb und Milch verrühren und die Kringel damit bestreichen.

Kringel im Ofen circa 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!

Ein frohes und gesundes Neues Jahr !!