Blätterteigschnecke mit Käsefüllung und Käse-Grissinis

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Blätterteigplatte ausrollen, den GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse gerieben mit Mascarpone und Ricotta, sowie allen restlichen Zutaten vermengen, auf die Blätterteigplatte streichen und einrollen.
2. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 160 °C ca. 10 Min. backen.

Grissinis

Die Grissinistangen auf Backpapier geben und mit dem geriebenen Pizza & Pasta-Käse bestreuen und bei 160° C 4 Min. backen.

Knoblauchpüree

Eine Knoblauchknolle schälen und mit Olivenöl mit einem Mixer pürieren und in ein Einweckglas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren. So hat man immer Knoblauchpüree zur Verfügung.

TIPP: Wie Knoblauchpüree lässt sich, z.B. auch Ingwer und Chili vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

Für 4 Personen:

Blätterteigschnecken:

- 100 g GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse (gerieben)
- 200 g Blätterteigplatte (tiefgekühlt)
- 100 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 TL Senf
- 2 Eigelb
- 20 g Semmelbrösel
- 3 EL Tomatensauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpüree
- 10 ml Sesamöl geröstet

Grissinis:

- 10 Grissinistangen
- 150 g GOLDSTEIG Emmentaler (gerieben)

Knoblauchpüree:

- 1 Knoblauchknolle
- 100 ml Olivenöl