

Frischkäse – Blätterteigschnecken (Eine serbische Köstlichkeit)

Zutaten

1 Pck. Blätterteig

1/2 Becher Frischkäse mit Paprika / Peperoni

1/2 Paprika (rot) , gewürfelt

100 g Käse, geriebener

Zubereitung

Die **1/2** Paprika waschen, entkernen und in **kleine** Würfel schneiden. Den Blätterteig entrollen. Mit dem Brunch bestreichen, mit Paprikawürfeln und **2/3** des Käses bestreuen.

Jetzt vorsichtig wieder zusammenrollen und in ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. Mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und anschließend mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Min. backen

