

Käse-Sticks mit Salzlakenkäse, Mozzarella und Kräutern gefüllt



Zutaten (für 4 Personen)

Für das Chutney:

2 Schalotten, geschält
300 g rote Pflaumen, gewürfelt
100 ml Apfelsaft
3 Zweige Zitronen-Thymian
2 EL Himbeeressig
120 g Gelierzucker, 2:1

Für die Sticks:

200 g bayer. Salzlakenkäse
200 g bayer. Mozzarella, gerieben
1 Ei (L)
1 EL bayer. Joghurt, 10%
1 Bund Petersilie, gehackt
1/2 Bund Dill, gehackt
4 Zweige Minze, gehackt

Außerdem:

1 Packung Filo-/Strudelteig oder Yufkateig
Pflanzenöl zum Ausbacken
400 g bayer. Joghurt, 10%
Dillspitzen, Minzblättchen



Zubereitungszeit
40 Min,
Backzeit 3-5 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für das Chutney Schalotten in feine Würfel schneiden, mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben, 5 Min. köcheln lassen. Kräuter entfernen und abkühlen lassen.
2. Für die Füllung den Salzlakenkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten mischen.
3. Die Teigblätter zu Dreiecken mit 20 cm Kantenlänge zurechtschneiden. Jeweils einen guten Esslöffel Füllung auf der unteren breiten Seite verteilen, an den Seiten einklappen und wie eine Zigarre aufrollen. Die Spitze mit etwas Wasser einpinseln und andrücken.
4. Die Röllchen in heißem Öl goldbraun ausbacken und abtropfen lassen. Mit dem Joghurt, dem Chutney und ein paar Kräuterblättchen servieren.