

# BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT TSATZIKI

## BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT TSATZIKI

Melli sucht diesen Monat für ihre vegetarische Weltreise Gerichte aus Griechenland. Und da ich es urlaubsbedingt die letzten 2 Monate nicht geschafft habe etwas für sie zu zaubern, wollte ich diesmal unbedingt wieder dabei sein. Zu Griechenland fällt mir persönlich zuerst Tzatziki ein. Das passt ja, schließlich haben wir gerade reichlich Gurken geerntet. Ein Becher hochprozentiger Joghurt tummelt sich auch noch im Kühlschrank, perfekt. Damit der Tzatziki nicht so ganz pur daher kommt habe ich ihn in Blätterteig verpackt. Das war nicht ganz einfach, hat aber super lecker geschmeckt und aus dem Joghurt ein praktisches Fingerfood gemacht.



### Zutaten für 15 Teilchen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (175g)

250g griechischer Joghurt

2 TL getrockneter Dill

1-2 Knoblauchzehen

½ Salatgurke

Pfeffer & Salt

1 Ei

### Zubereitung:

Ich habe die Gurke diesmal nicht gerieben, sondern längst geviertelt, das Kerngehäuse entfernt und die Gurke dann in dünne Scheiben (also kleine Dreiecke) geschnitten. Die Gurke unter den Joghurt mengen. Mit Dill, Pfeffer und Salz würzen und den Knoblauch dazu pressen.

Den Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen und bis auf einen 3cm breiten Rand an der langen Seite vollständig mit dem Tzatziki bestreichen. So wie so gut.

Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Aufgrund der recht flüssigen Füllung ist das nicht ganz einfach, aber möglich. Das freie Stück bildet den Abschluss und wird vorsichtig festgedrückt.

Die Rolle mit dem verquirlten Ei einpinseln und jetzt ist Fingerspitzengefühl gefragt. Die Rolle muss in Scheiben geschnitten werden. Das Messer vorab unbedingt schärfen und alle 2-3 Scheiben unter kaltem Wasser abspülen. Dann geht es ganz gut. Die Scheiben auf die Seite kippen und etwas flach drücken. Wenn die Rolle vollständig aufgeschnitten ist wandert das Blech für 20 Minuten bei 180°C

in den vorgeheizten Backofen.

Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob alles noch gut ist, die Teilchen sollten nicht zu braun werden.

Die fertigen Tstziki-Schnecken aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen.

Kann warm und kalt serviert werden!



Eingereicht für das Event:

