

Filoteig Röllchen mit Paprika und Oliven

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, knusprig – pikante Fingerfood, oder auch als kleiner Snack für Zwischendurch

Zutaten

- 2 Filoteig Blätter aus dem türkische Lebensmittelgeschäfte
- 100 g rote Paprika / Glas
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g frischer roter Paprika, entkernt, gewürfelt
- 10 grüne Oliven ohne Stein, gewürfelt
- 2 Stiele frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 4 Stiele Petersilie, gehackt
- 4 El Olivenöl
- Salz, 1 Prise Zucker,
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 200 ° C.

Schritt2

Die Filot Teig Blätter übereinanderlegen auslegen und in 4 Rechtecke (à 20 x 10 cm) schneiden.

Schritt3

Das Gemüse, die Füllung mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Schritt4

Auf dem unteren Längsrand der Rechtecke verteilen, aufrollen und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech legen.

Schritt5

Mit Öl einpinseln und auf der mittleren Schiene 10 min. goldgelb backen.

Schritt6

Schräg mit einem scharfen Sägemesser halbieren und knusprig - heiß servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Vegetarisch **Tags:** als kleiner snack, fleischlos, für zwischendurch, Paprika und Oliven, unproblematisch, vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)546
- Fett (g)45
- KH (g)30
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filoteig-roellchen-mit-paprika-und-oliven/>