



Türkische Filoteig - Röllchen mit Paprika und Oliven

- **Küche:** Türkisch
- **Portionen:** 8
- **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' : '8', 'yield' : '' });
```

Türkisch, fleischlos - leckere Fingerfood

Zutaten

- 4 Filoteig Blätter (türkische Lebensmittelgeschäfte)
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 200 g frische, rote Paprika, entkernt, gewürfelt
- 200 g rote Paprika a. d. Glas, abgetropft, gewürfelt
- 20 grüne Oliven ohne Stein, gehackt
- 4 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 4 Stiele Petersilie, gezupft, gehackt
- 6 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vor heizen.

Schritt2

Die Filoteig Blätter übereinanderlegen, in 8 Rechtecke (je 20 x 10 cm) schneiden und mit etwas Wasser einstreichen.

Schritt3

Die Zwiebeln mit den Kräutern, Oliven, Knoblauch, beiden Paprikasorten mischen; mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker pikant würzen.

Schritt4

Auf das untere Drittel der Filoteig Blätter geben und zu Röllchen aufrollen, mit Olivenöl einstreichen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das gefettete, flache Backblech und auf der mittleren Schiene 10 min. goldgelb, knusprig backen.

Schritt6

Schräg halbieren und sofort heiß servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, knusprig lecker, Paprika und Oliven, vegetarisch

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