



Gefüllte Käse-Pizza Röllchen

Zutaten

- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 150 g Mozzarella, gerieben
- 10 Blätter Filo & Yufkateig
- 5 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 30 g Panko Paniermehl
- 30 g Parmesan, gerieben
- 10 TL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Fix Spaghetti Napoli einrühren und zum Kochen bringen. Topf vom Herd ziehen und geriebenen Mozzarella unterrühren.
3. Jeweils 2 Platten Filo & Yufkateig mit 1 EL Öl bestreichen und aufeinander legen. In der Mitte durchschneiden. Auf den Teig jeweils 3 TL der Füllung geben und von den Rändern her einschlagen, dann vorsichtig aufrollen. So entstehen 10 Röllchen.
4. Panko Paniermehl und Parmesan vermischen. Die Röllchen mit je 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl einpinseln und mit der Panko--Parmesanmischung panieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im Backofen ca. 10 Min. backen, bis die Röllchen knusprig gebräunt sind. Dazu schmeckt ein Dip aus Schmand und Pesto und ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	133 kcal
Fett	6 g
Protein	2 g

🕒 35 Minuten

⊕ 10 Stück