



Herzhafte Blätterteig-Rosen

Zutaten

- 300 g Zucchini
- 150 g Tomaten, passiert
- 1 Beutel MAGGI Herzensküche Würzpaste für rustikales Ofen-Hähnchen
- 2 Large Blätterteig
- 150 g Geflügelsalami
- 150 g Käse, gerieben
- etwas glatte Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zucchini waschen und der Länge nach in ganz dünne Scheiben hobeln.
3. In einer Schüssel passierte Tomaten und MAGGI Herzensküche Würzpaste für rustikales Ofen-Hähnchen gut verrühren.
4. Blätterteig ausrollen und jeweils längs in 5 Streifen schneiden, damit du auf insgesamt 10 "Rosen" kommst. Streiche nun die Tomatensauce dünn auf den Teigstreifen, bis auf einen schmalen Rand oben und an den Seiten. So lassen sich die Teigstreifen später besser aufrollen. Bei der Hälfte der Teigstreifen Salamischeiben mit etwas Abstand nebeneinander so darauf legen, dass sie oben etwas überstehen. Die andere Hälfte mit den Zucchiniestreifen dicht an dicht belegen. Käse daraufstreuen und die Blätterteigstreifen von einer Seite her aufrollen und in eine Muffinsilikonform setzen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis der Blätterteig leicht gebräunt ist. Die Muffinform aus dem Ofen holen und alles etwas abkühlen lassen. Die Muffins vorsichtig aus der Form lösen und mit der Petersilie bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	766 kcal
Fett	59 g
Protein	21 g

🕒 50 Minuten

⊕ 5 Portionen