

## Salami-Röschen

Zutaten für 8 Stück:

3 EL gehackte Petersilie, 3 EL Olivenöl,  
3 EL Parmesan, 1 EL gehackte  
Mandeln, 100 g Frischkäse, Salz, frisch  
gemahlener Pfeffer, 1 Packung Henglein  
Blätterteig (= 275 g), 150 g Salami (in  
kleinen, sehr dünnen Scheiben)



Petersilie, Olivenöl, Parmesan und  
Mandeln pürieren, mit Frischkäse  
verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteig in 10 ca. 4 cm breite Streifen  
schneiden und mit Pesto-Frischkäse bestreichen.

Salamischeiben auf den Teigstreifen verteilen, dabei etwas über den oberen Rand  
legen und aufrollen. Die Schnecken in eine gefettete Muffinform (12 Mulden) setzen  
und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 25-35  
Minuten goldbraun backen.

„Röschen“ warm oder kalt servieren und wahlweise mit Schnittlauchröllchen betreut  
servieren.