



Yufka Rollen mit Spargel und Feta

Yufka Rollen mit Spargel und Feta

10 Blatt Yufka Teigblätter

400 g grüner Spargel

200 g Feta

2 Esslöffel Frischkäse oder Ricotta

Salz, schwarzer Pfeffer

Etwas Chiliflocken oder Paprikapulver

4 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter

Nach Belieben Liakada Griechischer Honig Thymian

Nach Belieben Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Yufka Rollen mit Spargel und Feta

1.

Holzige Enden vom Spargel abschneiden. Spargelstangen 2–3 min. in kochendem Salzwasser blanchieren und dann kalt abschrecken.

Feta zerbröseln und mit Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken oder Paprikapulver

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

abschmecken.

Jedes Dreieck dünn mit Öl/Butter bestreichen. 1–2 EL Feta-Masse auf das breite Ende geben. 2 Spargelstangen so darauflegen, dass die Spitzen über den Rand hinausragen. Die eine Seite leicht einschlagen und dann straff zur Spitze hin aufrollen.

Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals mit Öl/Butter bestreichen. Optional mit Sesam bestreuen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–22 min. goldbraun backen.

Kurz vor dem Servieren leicht mit Honig beträufeln.