



## Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse selber machen



### Zutaten

- 4 scheiben Blätterteig
- 2 esslöffel Olivenöl
- 16 grüne Pesto-Käsestreifen

### Vorbereitung

Mini-Frühlingsrollen mit Pesto-Käse, ein Snack für den kleinen Hunger!

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Filoteig auftauen lassen.
- Dann die Blätterteigscheiben in 4 gleich große Stücke schneiden und mit dem Olivenöl bestreichen.
- An das Ende jeder Scheibe einen Käsestreifen legen und wie eine Frühlingsrolle aufrollen (das Ende nach innen klappen und fest aufrollen).
- Die Käsestangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitter legen und 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Servieren Sie sie zum Beispiel mit süßer Chili-Mayonnaise.

Voilà, ein leckerer Snack! Vielen Dank an @thamargoesbananas für dieses einfache Rezept.