

Bohnenröllchen



Zubereitung:

Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in 5 - 7 cm lange, gleichgroße Stücke teilen.
In Gemüsebrühe 5-10 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Den Blätterteig ausrollen, einmal durch die lange Seite teilen und die beiden Hälften in 20 gleichgroße Stücke teilen.

Schinken in ganz dünne Streifen schneiden.

Je 1 Schinkenscheibe auf ein Blätterteigstück legen und darauf achten, dass der er auf der einen Seite etwas übersteht.

Auf die andere Seite 3 Bohnen legen und zusammen mit dem Schinken in den Blätterteig einrollen.

Die Bohnenröllchen mit süßen Knofi bestreichen und nach Packungsangabe (ca. 20 Minuten bei 200°) im Ofen backen.

20 Röllchen

1 Packung Blätterteig (320 g)
400 g Stangenbohnen
1/4 l Gemüsebrühe
150 g Schinken
1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI