

# Filoteig Röllchen mit Paprika und Oliven

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, knusprig – pikante Fingerfood, oder auch als kleiner Snack für Zwischendurch

## Zutaten

- 2 Filoteig Blätter aus dem türkische Lebensmittelgeschäfte
- 100 g rote Paprika / Glas
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g frischer roter Paprika, entkernt, gewürfelt
- 10 grüne Oliven ohne Stein, gewürfelt
- 2 Stiele frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 4 Stiele Petersilie, gehackt
- 4 El Olivenöl
- Salz, 1 Prise Zucker,
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 200 ° C.

### Schritt2

Die Filot Teig Blätter übereinanderlegen auslegen und in 4 Rechtecke (à 20 x 10 cm) schneiden.

### Schritt3

Das Gemüse, die Füllung mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

### Schritt4

Auf dem unteren Längsrand der Rechtecke verteilen, aufrollen und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech legen.

## Schritt5

Mit Öl einpinseln und auf der mittleren Schiene 10 min. goldgelb backen.

## Schritt6

Schräg mit einem scharfen Sägemesser halbieren und knusprig - heiß servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood, Vegetarisch **Tags:** als kleiner snack, fleischlos, für zwischendurch, Paprika und Oliven, unproblematisch, vegetarisch

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)546
- Fett (g)45
- KH (g)30
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filoteig-roellchen-mit-paprika-und-oliven/>