Knusprige Ricotta-Lollies

Bestens geeignet als Fingerfood für die nächste Party sind knusprige Ricotta-Lollies. Dank dem einfachen Rezept ist ihre Zubereitung ganz leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: bloggyboulga

Zutaten

200 g	Ricotta
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Ei
1 EL	Olivenöl
4 TL	Schnittlauch
4 TL	Petersilie
4 TL	Schalotten
1 Prise	Kreuzkümmel
4 TL	Olivenöl
4 Stk.	Tomaten (getrocknete)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für knusprige Ricotta-Lollies zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden.

2. Ricotta mit Schalotten, getrockneten Tomaten, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Ei mit Olivenöl verquirlen und kräftig mit Pfeffer würzen. Aus dem Blätterteig ca. 6 cm große Quadrate schneiden und diese mit der Ei-Öl-Mischung einpinseln. Auf jedes zweite Quadrat etwas von der Ricotta-Füllung geben und ein Holzspießchen darauf legen.

4. Auf jedes belegte Quadrat mit Holzspieß nun ein leeres Stück Blätterteig legen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Lollies auf das Backblech legen und ihre Oberfläche mit der Ei-Öl-Mischung bestreichen.

5. Im Ofen ca. 2-3 Minuten backen, dann wenden und weitere 2-3 Minuten backen, bis die Oberfläche schön knusprig braun geworden ist. Aus dem Ofen nehmen, je nach Geschmack nur leicht oder komplett abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann knusprige Ricotta-Lollies zusammen mit einem Kräuter-Dip servieren.