

## Schwarzwurzeln mit Schafskäse im Blätterteigmantel

### Zutaten:

8 Schwarzwurzeln  
Salz und Pfeffer  
180 g Blätterteig  
100 g Schafskäse  
1 Eigelb

### Zubereitung:

Wasser in einen breiten Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Schwarzwurzeln schälen, waschen, in das kochende Wasser legen und bissfest garen. Abgießen und trocken tupfen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Den Blätterteig in vier gleich große Rechtecke ausrollen. Dann jeweils 2 Schwarzwurzeln, etwas Schafskäse, Salz und Pfeffer auf ein Blätterteig-Rechteck legen und einwickeln, sodass die Seitenränder eingeschlagen werden und nichts auslaufen kann.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die 4 Schwarzwurzel-Rollen mit Abstand darauf legen. Nun die Rollen mit dem Eigelb bestreichen und für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

### Tipp:

Zu diesem Gericht passt gut ein Joghurt-Kräuter-Dip, oder ein gemischter Blattsalat.

*Für Veganer: Achten Sie darauf, dass der Blätterteig nicht mit Butter hergestellt wurde. Der Käse kann beispielsweise durch Tofu, Gemüse oder einem veganem Käse-Ersatz ausgetauscht werden. Die Rollen können anstatt mit Ei auch mit Sojamilch bestrichen werden.*