

Olivenhörnchen mit Quark-Dip

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (16 Stück)

- » 1 Glas gef. Oliven
- » 2-3 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 TL Majoran
- » 1 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer
- » 50g Parmesan
- » 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)
- » 1 Eigelb
- » 75g Magerquark
- » 75g Miracle Whip (Joghurt)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Oliven abtropfen lassen. Knoblauch schälen, hacken. Oliven, bis auf vier, Majoran, Öl und Hälfte Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse fein reiben.

2. Teig entrollen, in ca. 16 gleich große Tortenstücke schneiden. Mit Olivenpaste bestreichen und mit Käse bestreuen. Zu Hörnchen aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 10min backen. Eigelb und 1EL Wasser verquirlen. Hörnchen damit bestreichen und 5-8min weiterbacken.

4. Quark, Salatcreme und Rest Knoblauch glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hörnchen mit Dip und übrigen Oliven anrichten. Dazu schmeckt knackiger Salat.

Nährwerte: 100kcal/E3g/F6g/KH8g pro Stück

angelegt am: 03.05.2005

Rezept-Nr: 1899

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke