Fetakäse mit getrockneten Tomaten und Oliven im Blätterteig

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (= 275g)
- 170g Fetakäse
- 50g getrocknete Tomaten in Öl
- 30g schwarze Oliven, entsteint
- Pfeffer & Salz

Schneidet den Fetakäse in 8 dicke Stifte (1cm x 1cm x 7cm).

Die getrockneten Tomaten in Öl lasst Ihr abtropfen und zerhackt sie danach.

Die schwarzen Oliven entsteint Ihr zuerst: drückt dafür mit der Klingenseite eines Messer flach auf die Oliven. Dann löst sich der Stein ganz leicht vom Fleisch. Die Oliven ebenso zerhacken.

Entrollt den Blätterteig und schneidet daraus 8 Platten zu 10cm x 12,5cm .

So belegt Ihr die Blätterteig-Rechtecke: in das untere Drittel legt ihr eine Stange Fetakäse, daneben eine Reihe getrocknete Tomaten und die schwarzen Oliven. Salzen und pfeffern. Rollt die Platte von der Längsseite her auf und drückt die Enden links und rechts einfach nur zusammen.

Die Blätterteigrollen habe ich in **2 Durchgängen zu je 4 Stück gebacken**: Ihr braucht hierfür das Aufbackgitter um die Röllchen nach oben zu heben. Die Seitenwand der Form und das Gitter fettet Ihr ein. (Ich habe nur die Wand eingefettet und auf das Gitter eine zugeschnittene, schwarze Dauerbackfolie gelegt). Auf das eingefettete Gitter legt Ihr 4 Blätterteigrollen, Deckel drauf und ab auf den Herd: 2 Minuten auf der höchsten Stufe der Herdeinstellung, danach 20 Minuten auf der kleinsten und am Ende nochmals 4 Minuten auf der höchsten Stufe für die Farbe.

Holt die fertigen Knusperröllchen mit Hilfe von 2 Esslöffeln aus der Form. Vorsicht! Heiß! Im Anschluss könnt Ihr gleich die 2. Fuhre backen.

Lasst die mediterranen Blätterteigrollen für mindestens **15 Minuten abkühlen** sonst ist die Füllung noch viel zu heiß zum Genießen! Eventuell übrig gebliebene Reste könnt Ihr später auch kalt genießen.