# Schafskäseröllchen

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 10 | Yufkateig-Blätter |
| 250 g | Fetakäse |
| 1 Bund | Petersilie, feingeschnitten |
| 1 EL | Thymian, gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe, feingeschnitten |
| | Salz, Pfeffer |
| | Öl zum Braten |

**Zubereitung:**

- Den Fetakäse zerbröseln, leicht würzen und mit den Kräutern und Knoblauch vermischen.
- Die Yufkateig-Blätter auslegen und mit Wasser einpinseln.
- Den Fetakäses auf die Blätter verteilen und einrollen.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Röllchen ausbacken und servieren.

*Tipp: Zu den Röllchen einen Salat oder einen Dip servieren!*