

Rezept

Briouats mit Frischkäse

Ein Rezept von Briouats mit Frischkäse, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Ziegenfrischkäse

1/4 TL Thymian

2 Eier

1 Eigelb

50 g Butter

1/4 TL gemahlener Pfeffer

6 Blätter Brikteig

2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Frischkäse, Butter, Thymian und Pfeffer vermischen. Die Eier dazugeben und alles verrühren. Die Masse bei schwacher Hitze etwa 2-4 Min. eindicken lassen.
2. Den Brikteig mit der Küchenschere in etwa 8 cm breite Streifen schneiden. Auf jeden Streifen etwa 3 cm unterhalb des oberen Rands 1 EL Füllung geben.
3. Jeweils den oberen Teigrand über der Füllung zu einem Dreieck falten. Die obere Spitze des Dreiecks nach unten falten, dann das Teigdreieck nach rechts klappen. Auf diese Weise weiterfalten, bis der untere Rand erreicht ist.
4. Das Eigelb verquirlen. Die überstehenden Teigränder damit bestreichen und die Briouats wie einen Briefumschlag verschließen.
5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Briouats darin von beiden Seiten in 4-5 Min. goldbraun braten.