

Rezept

Feta-Blätterteig-Taschen aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Feta-Blätterteig-Taschen aus der Heißluftfritteuse, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Schafskäse (Feta)	1 Bund Basilikum
1 kleine grüne Peperoni	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 Rolle frischer Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 21 g F, 8 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Den Feta fein würfeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und klein schneiden. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden und Trennwände sowie Kerne entfernen. Die Hälften waschen und klein hacken. Feta, Basilikum und Peperoni mit dem Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern. Etwa 10 Min. durchziehen lassen.
2. Den Blätterteig mit dem Innenpapier quer auf das Arbeitsbrett legen. Von oben nach unten in zwei gleich große Hälften schneiden. Auf einer Hälfte mit einem Löffel sechs Kleckse der Fetamasse platzieren. Dabei darauf achten, dass nicht zu viel Öl verläuft, sonst klebt der Teig später nicht gut zusammen.
3. Nun die andere Teigplatte deckungsgleich auf die untere Platte mit den Klecksen legen, den Teig gut andrücken. Mit einem Glas vorsichtig Teigkreise um die Füllung herum ausstechen. Die Taschen auf die Grillplatte legen, auf dem Rührarm in die Heißluft-Fritteuse einsetzen. Den Deckel schließen, den Timer auf 10 Min. einstellen und das Gerät starten.