

Rezept

## Fetakäse im Blätterteig

Ein Rezept von Fetakäse im Blätterteig, am 09.06.2026

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>200 g</b> cremiger Schafkäse mit Kräutern oder Chilischotenstückchen (Feta; türkisches Lebensmittelgeschäft) | <b>8</b> quadratische TK-Blätterteig-Platten (ca. 400 g) |
|   | <b>1</b> Eigelb  |
| <b>2 EL</b> Fertig-Salatdressing nach Wahl  | <b>150 g</b> Rucola                                      |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Den Fetakäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Kräuter oder Chilischoten nach Belieben entfernen.

---

2. Blätterteig auf einer Arbeitsplatte auslegen. Je 1 EL Fetakäse in die Mitte der Blätterteigvierecke setzen. Die Blätterteigränder mit lauwarmem Wasser bestreichen; dann haften sie besonders gut. Blätterteigstücke zu Dreiecken zusammenschlagen, Enden fest zusammendrücken.

---

3. Das Eigelb mit einem Küchenpinsel verschlagen und damit die Blätterteigteilchen bestreichen. Die Teilchen im heißen Backofen (Mitte) 14-16 Min. backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist. Auf vier Tellern anrichten. Rucola waschen und daneben anrichten. Mit Fertigdressing beträufeln. Dazu passt ein Sauvignon blanc.