

Rezept

Fetakäse im Blätterteig

Ein Rezept von Fetakäse im Blätterteig, am 07.06.2023

Zutaten

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