

Rezept

Käse-Kräuter-Ecken

Ein Rezept von Käse-Kräuter-Ecken, am 09.06.2026

Zutaten

50 g Camembert	100 g Ziegenfrischkäse
1 EL Crème fraîche	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill	Salz
Cayennepfeffer	40 g Butter
etwa 250 g Filloteig (aus dem griechischen Lebensmittelladen)	1 Eigelb
	2 EL Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 25 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert klein würfeln. Mit dem Ziegenfrischkäse und der Crème fraîche verrühren. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Unter die Käsecreme rühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.
2. Die Butter schmelzen und mit 2 EL heißem Wasser verrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig mit einer Küchenschere in ca. 8 cm breite Streifen schneiden, Sie brauchen jeweils 2 für 1 Pastetchen. 1 Teigstreifen mit der Butter bestreichen, einen zweiten darauf legen und ebenfalls bestreichen. 1 TL Käsecreme auf den Anfang des Teigstreifens setzen und den Teig diagonal darüber schlagen, so dass die Dreiecksform vorgegeben ist. Jeweils gegenläufig weiterwickeln, bis ein dreieckiges Pastetchen entstanden ist.
3. Die Käse-Kräuter-Ecken mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech setzen. Das Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und die Pastetchen damit bestreichen. Mit Sesamsamen bestreuen und 30 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 160°) backen.