

Rezept

Schafkäse im Teigmantel

Ein Rezept von Schafkäse im Teigmantel, am 27.03.2025

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 dickes Bund Petersilie | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Bio-Zitrone | 2 EL Olivenöl |
| 250 g Kirschtomaten | 400 g milder Schafkäse (Feta) |
| 1 Packung Filo- oder Yufka-Teig (türkischer Lebensmittelladen) | 50 ml Olivenöl |
| ½ TL Zucker | Meersalz |
| Pfeffer | 50 ml Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen, in Stücke schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale mit dem Zestenreißer abziehen. 1-2 EL Saft auspressen. Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, Zitronenschale und -saft mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Die Tomaten waschen und abtrocknen.
2. Den Schafkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Teig in Streifen schneiden, die 3-4 cm breiter sind als die Käsescheiben. Den Käse von beiden Seiten dick mit der Petersilienmischung bestreichen und in den Teig einwickeln.
3. Eine Pfanne erhitzen. Das Öl ca. ½ cm hoch in die Pfanne gießen. Die Käsepäckchen mit der Nahtseite nach unten in das heiße Öl legen und jeweils in 2-3 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf eine Platte legen.
4. Das Öl aus der Pfanne bis auf einen kleinen Rest abgießen. Die Tomaten hineingeben, mit Meersalz und Zucker bestreuen und ca. 2 Min. braten, dabei die Pfanne öfter rütteln. Wenn die Haut der Tomaten aufplatzt, den Wein dazugeben und ca. 2 Min. einkochen lassen. Die Tomaten mit Pfeffer würzen und mit dem gebackenen Käse servieren.