

Rezept

Schafskäse-Süßkartoffel-Taschen

Ein Rezept von Schafskäse-Süßkartoffel-Taschen, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Yufkateig (ca. 8 rechteckige Blätter; ersatzweise Filoteig)	2 Süßkartoffeln (ca. 750 g)
1 große Zwiebel	1 kleine Stange Lauch
3 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
½ TL gemahlener Kreuzkümmel	½ TL getrockneter Oregano
Salz	⅓ TL Pul Biber (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
200 g Feta-Schafskäse	Pfeffer
120 g Butter	½ Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen (24 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Teig 30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin Zwiebel, Knoblauch und Lauch bei mittlerer Hitze braten, bis der Lauch leicht bräunt. Süßkartoffeln zugeben und bei großer Hitze in 5-7 Min. weich braten. Gewürze, Salz und Pfeffer unterrühren. Falls nötig, etwas Wasser zugeben, damit nichts anbrennt. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Beides unter die Süßkartoffeln mischen, salzen und pfeffern. Die Butter schmelzen. Teigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen, quer in je drei etwa gleich breite Streifen schneiden und diese dünn mit Butter bepinseln. 1 EL Süßkartoffelmischung unten links auf jeden Teigstreifen geben. Nun den Teigstreifen von unten links samt Füllung nach rechts schlagen, sodass die Teigkante bündig auf der rechten Teigseite zum Liegen kommt - so entsteht ein Dreieck über der Füllung.
3. Das entstandene Dreieck nach oben falten, sodass wieder ein Dreieck entsteht. So immer weiter nach oben Dreiecke falten, bis der gesamte Teigstreifen aufgefaltet ist. Die Täschchen rundum mit Butter bepinseln, offene Kanten mit Butter festkleben, dann auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Täschchen in 20-25 Min. goldbraun und knusprig backen. Auf einem Gitter kurz abkühlen lassen und warm servieren.