

## Rezept

# Ziegenkäse-Beutelchen mit Rucola

Ein Rezept von Ziegenkäse-Beutelchen mit Rucola, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Blätter Filo- oder Yufkateig (ca. 100 g; ca. 30 x 30 cm)	<b>50 g</b> Butter
<b>4</b> ½ TL Lavendel- oder anderer Blütenhonig	<b>8</b> Ziegenfrischkäse (à ca. 20 g)
<b>12</b> Walnusskernhälften	Pfeffer
<b>2 EL</b> Himbeeressig	<b>2 Bund</b> Rucola (ca. 150 g)
Salz	½ TL Dijon-Senf
<b>125 g</b> Himbeeren	je 2 EL Walnuss- und Olivenöl
	<b>1</b> Muffinblech oder 8 Einzelformen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig aus der Packung nehmen und jedes Blatt in 4 gleichmäßig große Quadrate schneiden. Butter in einem Töpfchen schmelzen. Acht Mulden einer Muffinform mit etwas Butter auspinseln, den Rest Butter (noch etwas zurückbehalten) auf die Teigblätter streichen. Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen (es entsteht ein achteckiger Stern) und die Sterne vorsichtig – sie reißen leicht – in die Muffinmulden legen. Je 1 Ziegenkäse hineinlegen und mit je ½ TL Honig beträufeln, pfeffern. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen. Dann die Teigblätter oben zusammenfassen, locker zu einem Beutelchen zusammendrehen und mit übriger Butter bestreichen. Im Ofen (unten) in 15-20 Min. goldbraun backen.
2. Inzwischen Rucola waschen, trocken schütteln und grobe Stiele wegschneiden. Essig mit übrigem Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Ölsorten unterschlagen, bis das Dressing schön cremig ist. Himbeeren verlesen, eventuell waschen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren Dressing und Rucola mischen, auf Teller verteilen und Himbeeren darüberstreuen. Ziegenkäsebeutelchen aus der Form heben, je 2 Stück auf die Salate setzen und sofort servieren.