

Rezept

# Ziegenkäse-Salat in Filoteig-Körbchen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Salat in Filoteig-Körbchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Packung</b> fertige Filo- oder Strudelteigblätter	<b>60 g</b> Butter
<b>200 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>200 g</b> Schlagsahne
<b>3</b> Eier (M)	<b>100 g</b> Ziegenhartkäse
Salz	Pfeffer
<b>120 g</b> bunte Salatmischung	<b>4 EL</b> Granatapfelkerne
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>4 EL</b> Aceto balsamico
<b>Für die Deko</b>	
<b>1 Blatt</b> Fertigblättermehl	<b>1</b> Eigelb

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1160 kcal, 72 g F, 26 g EW, 98 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. 6 Blätter des Filoteiges übereinanderlegen und in vier gleichgroße Teile schneiden. Jeweils die sechs Blätter einzeln in die Formen legen und jede Schicht mit etwas Butter einpinseln.
2. Den Ziegenhartkäse fein reiben und mit Ziegenfrischkäse, Sahne und den Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die mit Teig ausgekleideten Formen geben und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel ca. 40 Minuten backen.
3. Für das Dressing Öl und Balsamicoessig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Blättermehl Hasenohren ausschneiden, Eigelb verquirlen und auf den Blättermehl streichen. Die kleinen Hasenohren für ca. 8 Minuten bei 200°C im Ofen goldbraun backen.
4. Den Salat auf die ausgekühlten Schalen verteilen und mit Granatapfelkernen bestreuen. Das Dressing darüber geben und mit den süßen Blättermehl-Ohren dekorieren.