

Zutaten

- 250 g Feta (ein Block) 8-9 Scheiben
- 1 Ei, aufgeschlagen, zum Bepinseln
- 2 Lagen Filoteig (auch Yufkateig genannt)
- Flüssiger Honig
- Gerösteter Sesam
- Pflanzenöl zum Frittieren

Vorspeise

Feta im Filoteig mit Honig und Sesam

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Feta im Filoteig mit Honig und Sesam. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Den Fetablock zweifach mit jeweils einem Blatt des Filoteigs einschlagen. Die Ränder mit Eistreiche bepinseln. In Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Den gebackenen Feta auf einen Teller geben und reichlich mit Honig überlaufen lassen. Mit dem Sesam ausgarnieren.