

Zutaten

- 250 g Feta Käse
- 10 Blätter Minze
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Ei
- Pfeffer
- 4 EL flüssige Butter
- Rapsöl

Vorspeise, Backen

Feta-Minz-Gebäck

Entdecke unser köstliches Feta-Minz-Gebäck! Perfekt für dein nächstes Mezze. Jetzt nachkochen und Genuss erleben bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Minze fein hacken und zusammen mit dem Feta und dem Ei cremig verrühren. Mit etwas frischem Pfeffer abschmecken. Den Filo in Bahnen schneiden (ca. 7cm breit). Die Filoteigbahn mit der kurzen Seite nach unten vor sich legen und mit flüssiger Butter einpinseln. Nun ein Esslöffel der Masse unten auf den Teig geben und von unten nach oben diagonal einschlagen. Die Seiten gut verschliessen. Mit Rapsöl gut einpinseln und auf ein Backblech geben (mit Backpapier) bei 200 ° C Umluft im Ofen knusprig backen.