

Zutaten

- 250 g Feta
- 1 Ei
- 1 kleines Bund Dill
- 8 Lagen Filoteig (auch Yufkateig genannt)

Vorspeise

Knusprige Teigtaschen mit Feta

Entdecken Sie unser Rezept für knusprige Teigtaschen mit Feta! Perfekt für Ihr nächstes Kochabenteuer. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Mit einer Gabel Feta und Ei vermengen, dann den gehackten Dill hinzugeben. Den Filoteig in lange Bahnen schneiden und darin die Fetafüllung einwickeln, dabei das Ende leicht anfeuchten, daß der Teig gut zusammenklebt. In Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten.