



Vegi

Feta-Taschen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt ca. 8 Stück

Füllung

1 Esslöffel Olivenöl

3 Knoblauchzehen,
gepresst

180g Rucola

200g Feta, in Würfel

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

2 Päckli Strudelteig
(je ca. 120g)

50g Butter, flüssig,
etwas abgekühlt

5 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Rosmarin,
fein gehackt

1. Für die Füllung Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Knoblauch andämpfen, Rucola ca. 2 Min. mitdämpfen, auskühlen. Feta daruntermischen, würzen.
2. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten. Zwei Teigblätter mit Butter bestreichen, je ein Teigblatt darauflegen. Wieder mit Butter bestreichen, wieder bedecken, sodass zwei Rechtecke von je vier Lagen Teigblätter entstehen. Rechtecke längs in vier Streifen schneiden.
3. Füllung auf der unteren Hälfte der Streifen verteilen, zu Päckli formen (Siehe «So gehts»). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, Rosmarin darüberstreuen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dabei mehrmals mit dem restlichen Öl bestreichen.

Dazu passt: griechisches Joghurt mit gepresstem Knoblauch.

Pro Person: 43 g Fett, 16 g Eiweiss, 38 g Kohlenhydrate, 2514 kJ (601 kcal)

So
gehts



Füllung auf der unteren Hälfte der Teigstreifen verteilen. Seitliche Ränder einschlagen, mit Butter bestreichen, aufrollen.