

Fetaröllchen

Zutaten:

100 g Butter
1 Paprikaschote
1 Zwiebel
100 g Tomaten
getrocknet
250 g Feta
150 g Crème fraîche
2 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer
Chilipulver
Oregano getrocknet
1 EL Sesamkörner
2 EL Petersilie
250 g Teig
Filo od. Strudelteig



Zubereitung

Paprika, Zwiebel und Tomaten in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Paprika und Tomaten dazugeben, kurz anrösten, dann etwas abkühlen lassen. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche, Petersilie und Speisestärke verrühren. Mit dem Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer, Chili und Oregano abschmecken. Backblech mit Backpapier belegen, Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen. Teigscheiben halbieren und mit etwas Butter bestreichen. Jeweils etwa 1 EL Füllung im vorderen Drittel auf die Teigblätter geben, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Teigränder über die Füllung schlagen und die Teigblätter aufrollen. Teigrollchen auf das Backblech legen und mit restlicher Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und backen. Backzeit etwa 20 Minuten.



Teige

