

Feta im knusprigen Filoteig mit Tomatensalat

Für 4 Personen | **Vorbereitung:** 10 Min. | **Zubereitung:** 25 Min.

Zutaten

Feta im Filoteig

2 Stk	Feta
4 Blätter	Filoteig
50 g	Butter, geschmolzen
2 Zweige	Thymian, gezupft
1 EL	Sesam
	Butter
1 EL	Honig, flüssig
	Salz & Pfeffer

Tomatensalat

150 g	Cherrytomaten
½ Bund	Basilikum
	Olivenöl & Balsamico
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Feta im Filoteig

Je zwei Filoteig-Blätter übereinanderlegen, mit flüssiger Butter bepinseln. Feta in die Mitte der Blätter legen. Thymian-Blätter darüber streuen, mit Salz & Pfeffer würzen. Den Filoteig so falten, dass der Fetakäse gut eingepackt ist. Mit der restlichen Butter bepinseln. Sesam und noch etwas gezupfter Thymian darüber geben. Auf ein gebuttertes Blech geben und im auf 180° Grad vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Fetakäse auf dem Ofen nehmen und mit dem Honig verfeinern. Sofort geniessen



ALBERTO RUSSO

Tomatensalat

Die Tomaten halbieren, in eine Schüssel geben. Basilikum grob schneiden und dazugeben.
Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer nach belieben würzen.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

