

# Blätterteigtaschen mit Fetafüllung



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 20 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Oregano	8 Prise(n)
Knoblauchsatz	8 Prise(n)
Feta-Käse / Schafskäse	1 Pkg.
Blätterteig	1 Pkg.
Gerebelter Basilikum	8 Prise(n)

## Zubereitung:

Rohr vorheizen auf 200 Grad Heißluft.

Fertigen Blätterteig ausrollen und in 8 rechteckige Stücke schneiden.

Schafskäse in 8 gleichgroße Stücke schneiden und auf den Blätterteigstücken verteilen. Mit Knoblauchsatz, Oregano und Basilikum bestreuen und die Teigecken nach innen klappen sodass kleine Teigtaschen entstehen.

Die Taschen mit Olivenöl bestreichen und ab damit ins Rohr für ca. 10-15 Min. Die Taschen sollen schön braun und knusprig werden.

Servieren mit frischem Salat oder Gemüse und einer leckeren Knoblauchsauce oder Tsatsiki (<http://www.koch-idee.at/Rezept-178-Tsatsiki.html>)!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-978-Blaetterteigtaschen-mit-Fetafuellung.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)