

Hörnchen mit Feta-Käse



Zutaten für ca. 14-18 Stück:

275 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

ca. 150-200 g Feta-Käse

Oregano

Chili-Salz

1 Eigelb

1/2 EL Mineralwasser

1. Feta-Käse in Stückchen von ca. 10-15 g teilen und mit Oregano und Chili-Salz pikant würzen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die Blätterteigplatte auf einer Arbeitsfläche auslegen. Beispiel für Teilung: Dreiecke mit 10 cm Schenkel und 12 cm Höhe. Jeweils 1 Stückchen Feta-Käse auf einen Abschnitt setzen, etwas zusammendrücken und aufrollen. Das Eigelb mit 1/2 EL Mineralwasser verquirlen und die Teile damit bestreichen.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hörnchen locker verteilt auf

das Blech setzen und auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldgelb backen. Warm oder kalt servieren.

Hinweise:

24 cm x 40 cm ist eine gängige Größe für Blätterteigplatten. Daraus kann man 14 größere und 4 kleine Dreiecke schneiden, siehe schematische Darstellung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Partygerichte, warme Häppchen, Vorspeisen, Käse, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023