

Feta Päckchen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 2 Packungen Fetakäse
- 5 getrocknete Tomaten, in Öl
- 12 Scheiben Frühstück-Bacon
- 2-3 Lagen Filoteig, aus dem Kühlregal
- eventuell etwas frischer Thymian
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 230* C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Ein Stück Fetakäse damit belegen und in Filoteig einwickeln und rundherum gut verschließen. Außen etwas mit Eigelb einpinseln und Thymianzweige auflegen. Päckchen auf den kleinen Ofenzauberer legen.

Zweites Stück Feta in 6 gleichgroße Würfel schneiden und je mit zwei Streifen Bacon umwickeln. Ebenfalls mit Thymian belegen und auf den kleinen Ofenzauberer setzen.

Die Feta Päckchen im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. (Variiert von Backofen zu Backofen. Einfach gucken, dass der Blätterteig braun und der Bacon knusprig ist.)



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de