



MEIN GENUSS



Filoteig-Sticks zu Minz-Pesto



It's a match!

Die Fetakäse Gewürzzubereitung passt perfekt zu diesem Rezept. It's a match!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 2 Beim Rosmarinweig die Nadeln von den Stielen zupfen und zusammen mit Knoblauch, Mandeln, Minze und 150 ml Öl im Universalzerkleinerer pürieren. Anschließend die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Tomaten waschen und achteln. Zwiebel schälen und grob würfeln. Essig, Salz sowie Pfeffer verrühren und 2 EL Öl darunterschlagen. Tomaten und Zwiebelwürfel mit der Sauce marinieren.
- 4 Zitrone waschen und Schale fein abreiben. Danach halbieren und auspressen. Käse fein zerbröseln und mit Honig, Zitronenabrieb sowie 1 EL Zitronensaft würzen.
- 5 Strudelteigblätter bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten ruhen lassen. Je zwei Teigblätter übereinanderlegen und in 4 Dreiecke schneiden.
- 6 Dreiecke an der kurzen Seite mit je 1-2 EL Käsecreme füllen und zu Sticks aufrollen. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Sticks portionsweise unter Wenden je ca. 4 Minuten braten. Die fertig gebratenen Sticks auf einem Teller anrichten und mit Pesto sowie einigen Korianderblättchen garnieren.

Zutaten

1 Zwiebel, rot
4 EL Weinessig
40 g Mandelkerne
2 EL Minze, gerebelt
1 Knoblauchzehe
240 ml Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer
500 g Tomaten
1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone, unbehandelt
200 g Fetakäse
1 EL Honig
1 Pack. Filoteig/Blätterteig
Frischer Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.