




Knusprige Fetacroissants

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	280 g
Eier	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Knoblauchzehen	1 St.
Feta	200 g
Crème fraîche	100 g
Oregano, getrocknet	
Paprika, edelsüß	

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, Ei, 2 EL Öl, $\frac{1}{4}$ TL Salz und ca. 6 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, dünn mit etwas Öl bepinseln und zugedeckt 20 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In eine Schüssel Feta zerbröseln, mit Petersilie, Knoblauch, Crème fraîche, Oregano und Paprikapulver vermengen.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einem mit Mehl bestäubten sauberen Küchentuch sehr dünn ausrollen (ca. 40 x 50 cm) und in 10 längliche Dreiecke schneiden. Jeweils etwas Füllung an der kurzen Seite daraufgeben, Seiten leicht darüber einschlagen und zur Spitze hin zu länglichen Röllchen aufrollen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Öl bepinseln und im Backofen bei ca. 25–30 Min. knusprig backen, dabei nach halber Backzeit nochmals mit Öl bepinseln. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 514 kcal

Kohlenhydrate 58 g

Eiweiß 17 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 24 g
