

Feta - Schnitten

Blätterteig rechteckig ausgewallt

150g Feta

150g Ricotta oder Magerquark

1 Ei

4 EL Joghurt nature

1 Bund Peterli, gehackt

wenig Milch oder Rahm

Blätterteig halbieren und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Masse auf dem Teigboden verteilen und einen Rand von 1cm frei lassen.

Mit dem zweiten Teiglatt bedecken (Ränder bleiben offen). Teigdeckel sparsam mit Milch oder Rahm bestreichen.

Backen: bei 200° ca. 20 Min. Dann mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Steckborn, Juli 2022