

Filoteig - Feta Häppchen

nach Rezept von Dani Aschwanden
Rezept für 6 Gäste

	Backpapier	auf Backblech auslegen
4 Bl.	Filoteig	
200 g	Butter	geschmolzen
1 Stk.	Feta, griechisch	in 4 Streifen, längs schneiden
2 EL	Honig, flüssig	
2 P.	Oregano	
	Salz & Pfeffer	

Zubereitung

1 Bl.	Filoteig Butter, flüssig	flach auslegen mit reichlich Butter bestreichen
		das 3x wiederholen
	Feta Streifen Honig Oregano, Salz, Pfeffer	auf Längsseite unten drauflegen mit Honig beträufeln abschmecken
	Butter, flüssig	von unten her längs aufrollen, immer wieder die «trockenen» Stellen mit Butter bepinseln
	Rolle schneiden	in 2 cm dicke Scheiben schneiden mit Schnittfläche auf Backblech verteilen
	Backen	180° Umluft, 18 Min. goldig knusprig

Bemerkung

Rolle kann auch am Vortag vorbereitet werden.