

TYROPITTAKIA / KÄSEPASTETCHEN

EINKAUFLISTE

ergibt ca 20 – 24 Stück!

- 100 g Feta,
- je 50 g Greyerzer und Parmesan (gerieben)
- 1 Ei
- Kräuter (Petersilie ev. Dill und Oregano)
- 1 Paket ausgewallte Filoteig-Blätter (in der Migros® zu kaufen)
- ⅓ Kaffeelöffel Salz, wenig Pfeffer, Dill und Muskatnuss
- 1 - 2 Kaffeelöffel Paniermehl

FAKULTATIV

- 1 Kaffeelöffel Zitronensaft
- 30 g Butter (am besten im Mikrowellenofen schnell verflüssigt)

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten der Käsemasse
In einer weiten Schüssel den Feta mit einer Gabel zerkleinern, den geriebenen Greyerzer und Parmesan dazugeben. Das Ei verquirlen, Gewürze und Kräuter (ev. Zitronensaft) dem Käse beifügen, zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten. So viel Paniermehl dazugeben bis eine feste Konsistenz erreicht ist.
2. SCHRITT: Vorbereiten der Filoteig-Blätter
2 - 3 Teig-Blätter sorgfältig aus der Packung nehmen. Pro Blatt 8 möglichst gleich grosse Dreiecke schneiden. Wenn gewünscht: mit der flüssig gemachten Butter grosszügig bepinseln.
3. SCHRITT: Füllen und Falten der Filoteig-Blätter
An dem schmalen Ende des Dreieckes je ein Kaffeelöffel der Käsemasse deponieren. Nun wird das Teigdreieck so gefaltet und die Masse eingepackt, dass wiederum ein Dreieck entsteht. (Siehe Fotos!)
4. SCHRITT: Backen
Die fertig gefalteten Dreiecke auf eine Backfolie legen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und 12 - 15 Minuten in der Mitte des Backofens die Käsepastetchen goldgelb backen.

Meine Erfahrung hat mir gezeigt, dass ich ein schöneres Resultat erhalten habe wenn ich für ca 2 Minuten (am Ende der Backzeit) die Temperatur auf 200°C erhöht habe! So werden die Tyropittakia wirklich goldgelb ohne auszutrocknen!