

Schafskäse-Törtchen 332

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte 2005,14, 170

Bemerkungen:

Zutaten: 1 EL Oreganoblättchen (oder 1 TL getrockneter Oregano)
50 g Butter
4 Kirschtomaten
100 g Feta-Schafkäse (z. B. Salakis)
100 g Schmand
1 Ei
125 g Yufkateig (türkischer Supermarkt),
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Oregano abspülen, trocken tupfen. Die Blätter hacken. Mit geschmolzener Butter verrühren.

Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Tomaten abspülen und halbieren. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit Schmand und Ei verrühren.

8 Mulden einer Muffinform (Mulde 0 7 cm) mit etwas Oregano-Butter fetten. Teig in 16 Quadrate (etwa 10 cm) schneiden. Von beiden Seiten mit Oregano-Butter bestreichen. Jeweils 2 Teigstücke übereinander in die Mulden legen.

Schafkäse-Füllung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Je 1 Tomatenhälfte darauf legen und mit Pfeffer bestreuen.

Im Ofen 20 Minuten backen, bis die Füllung fest und der Teig knusprig ist. Aus der Form nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen

(pro Stück ca. 150 kcal, E 4 g, F 12 g, KH 7 g).