



Brick à oeuf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „ knusprig, schmackige“ Snack

Zutaten

- 160 g Feta Käse in Würfeln
- 4 ganze Eier
- 1 Scheiben Tomaten
- 8 Basilikumblätter
- 4 Blatt Filoteig
- Butterschmalz oder Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Ein Filoteig Blatt in der Mitte falten und in einen Suppenteller legen, so dass der Teig über den Tellerrand ragt.

Schritt2

Den Basilikum grob schneiden und mit den Feta Käsewürfeln mischen.

Schritt3

Eine dicke Tomatenscheibe auf die eine Hälfte legen, etwas pfeffern und darauf 40g gewürfelten Feta verteilen.

Schritt4

Ein Ei in eine Kaffee Tasse schlagen und vorsichtig auf die Füllung gleiten lassen.

Schritt5

Nunmehr die über den Tellerrand ragende zweite Hälfte des Filoteiges überschlagen und gut andrücken.

Schritt6

(Das erfordert beim ersten Mal etwas Übung, kann man aber lernen)

Schritt7

Am liebsten, weil am geschmackvollsten backe ich meine Taschen

Schritt8

ca. 2 min. von jeder Seite goldgelb in Butterschmalz oder Speiseöl heraus..

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Nach dem Backen die Teigtaschen zunächst auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt11

Dann heiß mit etwas Meersalz gewürzt, und mit Basilikum Blättern garniert servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** basilikum, feta, filoteig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/brick-a-oeuf/>