



# Feta - Käseröllchen auf kleinem, mediterranem Gemüse.

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unglaublich, was man alles aus dem Filotteig machen kann

## Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig, 200 - 250 g
- 250 - 300 g Feta im Stück
- 1 mittelgroße Aubergine
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 2 vollreife Tomaten
- 1 - 2 Esslöffel guter Tomatenketchup
- 2 - 3 Schalotten
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
- 1 Zweig Thymian, fein gehackt
- 1 Zweig Majoran, fein gehackt
- 1 - 2 Eiweiß
- Butterschmalz zum Braten
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Das Gemüse waschen, putzen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

## **Schritt3**

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, in kaltem Wasser abschrecken, vierteln, Kerne entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden.

## **Schritt4**

Ein Eiweiß mit 1 Teelöffel Wasser verquirlen.

## **Schritt5**

Die Feta - Käseröllchen:

## **Schritt6**

Den Filotteig auslegen und die Ränder einstreichen.

## **Schritt7**

Den Fetakäse in etwas kleinere Streifen schneiden, ca. 25-30 g schwer

## **Schritt8**

(Etwa wie die Seitenlänge des Filotteiges, um den Fetakäse gut verschließen zu können.

## **Schritt9**

Den Teig ringsum mit dem Eiweiß einpinseln, den Feta placieren und einschlagen, gut andrücken.

## **Schritt10**

In reichlich Butterschmalz und nicht zu heiß ca. 5 - 6 min. goldbraun heraus braten.

## **Schritt11**

Das Gemüse:

## **Schritt12**

Die Schalotten und den Knoblauch fein schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen.

## **Schritt13**

Die gewürfelte Auberginen, den Paprika und die Zucchini dazu geben, alles 2 - 3 min. „al dente“ schmoren. Salzen, pfeffern und die gehackten Kräuter dazu geben.

## **Schritt14**

Ganz zuletzt den Ketchup und die gewürfelten Tomaten, nur noch heiß werden lassen, nicht zerkothen.

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Die knusprige, appetitlich braunen Fetaröllchen auf dem bunten Mittelmeer Gemüse anrichten und servieren.

**Tags:** einfach, fleischlos, für jeden tag, preiswert, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feta-kaeseroellchen-auf-kleinem-mediternem-gemuese/>