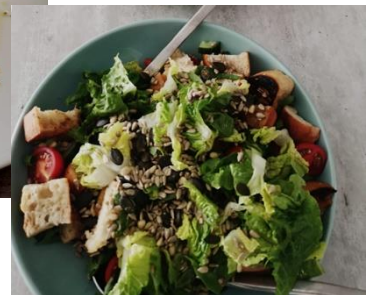


Ofenfeta mit gefüllten Blätterteigbällchen und Salat

Blätterteigbällchen:

Zutaten für ca. 12 Bällchen:

1 Rolle frischer Blätterteig
350 g Rinderhackfleisch
(Alternativ veganes Hack (z. B. Mühlenhack))
1 Tube Tomatenmark
2 EL griechischer Joghurt
1 Bund gemischte frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Basilikum)
nach Belieben Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Muskatnuss
getrocknete Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch



Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und in 12 gleichmäßige Rechtecke schneiden
Hackfleisch mit den restlichen Zutaten mischen und gleichmäßig als Bällchen auf den 12 Rechtecken verteilen. Bitte beachten, dass die Masse fest ist.
Blätterteig gut verschließen und bei 180°C 25 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Vom Grill werden sie noch besser 😊

Dip:

1 Becher griechischer Joghurt, ca. 100 g Magerquark mit frischen Kräutern (nach Wahl) vermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken.

Ofenfeta:

1 Pack Feta in Auflaufform geben und mit frischen Kräutern, Pfeffer, Knoblauch und Muskat garnieren.
Mit Olivenöl und etwas weißem Balsamico beträufeln. Bei 180°C 15 Minuten im Ofen goldgelb grillen.

Tipp: Vom Grill schmeckt der Feta noch besser 😊

Brotsalat:

1 Baguette oder Brot vom Vortag in Butter leicht anbraten. Salate nach belieben waschen und in eine große Schüssel geben. Geröstete Brotstücke, Körnermischung, gehobelter Parmesan, Tomaten, Gurken und weiteres Gemüse nach Wahl zugeben. Dressing (dunkler Balsamico, Olivenöl, Feigensenf, Salz, Pfeffer, frische Kräuter) direkt vor dem Servieren über Salat gießen und gut vermengen.

GUTEN APPETIT

