

Tiropita bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Filoteig, Olivenöl, Mittelmeerkräuter, 250 gr Ziegenkäse oder Schafskäse, 1 Ei.

Die Vorbereitungen:

Den Filoteig vorsichtig aus der Packung nehmen und ausbreiten.

Immer erst ein Blatt bearbeiten und die restlichen mit einem feuchten Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Teigblätter in ca. 10 cm breiten Streifen schneiden.□

Die Zubereitung:

Den Ziegenkäse in einer Schüssel zerdrücken bzw. zerkrümeln und die fein gehackten Kräuter nach Wahl hinzu geben.

Jedes Teigblatt mit Olivenöl (es kann auch geklärte Butter verwendet werden) bestreichen.

Nun auf eine Ecke des Streifens 1-2 EL von der Füllung geben. Die andere Ecke überschlagen und das entstehende Dreieck bis zum Ende des Streifens "umklappen" (hört sich jetzt schwieriger an als es ist).

Zum Schluss die Dreiecke auf ein mit Backpapier präpariertes Backblech setzen und mit zerquirlten Ei bestreichen.

200°C Umluft, ca. 15 Minuten backen bis die Tiropites goldbraun sind.