

# Teigtaschen mit Feta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt ca. 8 Stück

## Füllung

1 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen, gepresst

180g Rucola

200g Feta, in Würfeli

½ TL Salz

## wenig Pfeffer

2 Päckli Strudelteig (je ca. 120 g)

50g Butter, flüssig, etwas abgekühlt

5 EL Olivenöl

2 EL Rosmarin, fein geschnitten

1. Für die Füllung Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Knoblauch andämpfen, Rucola ca. 2 Min. mitdämpfen, auskühlen. Feta daruntersmischen, würzen.
2. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten. Zwei Teigblätter mit Butter bestreichen, je ein Teigblatt darauflegen. Wieder mit Butter bestreichen, wieder bedecken, sodass zwei Rechtecke von je vier Lagen Teigblätter entstehen. Rechtecke längs in vier Streifen schneiden.
3. Füllung auf der unteren Hälfte der Streifen verteilen, zu Päckli formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, Rosmarin darüberstreuen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dabei mehrmals mit dem restlichen Öl bestreichen.

