



Blätterteigherzen mit Feta Oliven Füllung

Blätterteigherzen mit Feta Oliven Füllung

1 Packung Blätterteig (Kühlregal)

150 g Feta

70 g Liakada Grüne Oliven Sorte Chalkidiki entsteint

1 kleine Knoblauchzehe (optional)

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Oregano

Etwas Pfeffer

1 Ei (zum Bestreichen)

Etwas geriebener Mozzarella oder Parmesan (optional)

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Blätterteigherzen mit Feta Oliven Füllung

1.

Feta zerbröseln. Oliven fein hacken. Knoblauch sehr fein hacken oder pressen. Alles mit Olivenöl, Kräutern und Pfeffer vermengen.

Blätterteig ausrollen (Backpapier drauflassen). Die Feta-Oliven-Masse gleichmäßig verstreichen. Optional: etwas

Käse darüber streuen.

Den Teig von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen, sodass sich die Rollen in der Mitte treffen. Die Doppelrolle in ca. 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe leicht auseinanderziehen und unten etwas zusammendrücken, damit eine Herzform entsteht.

Herzen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 min. goldbraun backen.