

## Feta im Teig von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Klassisch und einfach, Käse im Teig. Kann für die Vorspeise oder den Hauptgang verwendet werden. Falls man Wienerli/Käse im Teig ohne Beilagen für den Hauptgang berechnet, muss mehr als eine Wurst pro Person berechnet werden.

1.0 kg Blätterteig	Den Blätterteig 2mm dick auswallen und in 2 cm breite Streifen schneiden. glutenfreie und vegane (ev. laktosefreie Variante), je 1 Portion
25 g Feta (griechischer Schafskäse)	Total 25 Einheiten Käse ("Würstli"). Teig um die Käsestäbchen wickeln (sollte einigermaßen dicht sein). Anfang und Enden mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Auf vorbereitetes Blech legen. vegane Variante (z.B. Zucchetti) 1 Portion
2.0 Stück Eier	Eier verklopfen und die Käsetaschen (ausser vegane!) mit den verklopften Eiern bestreichen. Die Päckli in der Ofenmitte bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Zusatzvariante:

Je eine Specktranche um das Würstchen wickeln.