



# Gebackener Feta in Filoteig mit Honig & Sesam von

timlandolt@gmx.ch

Mengen für 25 Personen

Quelle: <https://www.frag-mutti.de/gebackener-feta-in-filoteig-mit-honig-sesam-a60044/>

Gewürze: Thymian, Sesam

525 g Strudelteig
1.25 kg Feta (griechischer Schafskäse)
25 EL Butter geschmolzen
50 g Honig

1. Falte das Filoteigblatt auseinander und bestreiche es mit flüssiger Butter.
2. Streue etwas frischen Thymian darüber.
3. Falte das Filoteigblatt in der Mitte und bestreiche es erneut mit flüssiger Butter.
4. Wickle nun den Schafskäse in den Filoteig ein und falte ein Päckchen. Bestreiche dabei immer wieder den Filoteig mit Butter, sodass er sich besser falten lässt und gut zusammenhält.
5. Wir brauchen noch mehr Butter! Bestreiche auch das fertige Päckchen damit und streue etwas Sesam darüber.
6. Backe den Feta bei 180 Grad für ca. 15 Minuten. Sobald der Filoteig sich goldbraun verfärbt und die Küche nach Thymian duftet, kannst du ihn aus dem Ofen nehmen.
7. Serviere den gebackenen Feta mit Honig und noch mehr Thymian und lass es dir schmecken!