



## Filoteig-Sticks zu Minz-Pesto



## It's a match!

Die Fetakäse Gewürzzubereitung passt perfekt zu diesem Rezept. It's a match!







## Zubereitung

- 1 Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Beim Rosmarinzweig die Nadeln von den Stielen zupfen und zusammen mit Knoblauch, Mandeln, Minze und 150 ml Öl im Universalzerkleinerer pürieren. Anschließend die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomaten waschen und achteln. Zwiebel schälen und grob würfeln. Essig, Salz sowie Pfeffer verrühren und 2 EL Öl darunterschlagen. Tomaten und Zwiebelwürfel mit der Sauce marinieren.
- Zitrone waschen und Schale fein abreiben. Danach halbieren und auspressen. Käse fein zerbröseln und mit Honig, Zitronenabrieb sowie 1 EL Zitronensaft würzen.
- 5 Strudelteigblätter bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten ruhen lassen. Je zwei Teigblätter übereinanderlegen und in 4 Dreiecke schneiden.
- Dreiecke an der kurzen Seite mit je 1-2 EL Käsecreme füllen und zu Sticks aufrollen. In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Sticks portionsweise unter Wenden je ca. 4 Minuten braten. Die fertig gebratenen Sticks auf einem Teller anrichten und mit Pesto sowie einigen Korianderblättchen garnieren.

## **Zutaten**

1 Zwiebel, rot

4 EL Weinessig

40 g Mandelkerne

2 EL Minze, gerebelt

1 Knoblauchzehe

240 ml Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

500 g Tomaten

1 Zweig Rosmarin

1 Zitrone, unbehandelt

200 g Fetakäse

1 EL Honig

1 Pack. Filoteig/Blätterteig

Frischer Koriander

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.