

Ziegenkäse im Filoteig mit Feige und Honig

Zutaten | 4 Portionen

100 g	Butter
200 g	Ziegenfrischkäse
4	Feigen
16 Scheiben	Filo- oder Yufkateig
4 Zweige	frischer Thymian
50 g	Pistazien
1 TL	Meersalz
1 EL	Honig

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Ofen aus 180°C vorheizen.
- Butter schmelzen.
- Feigen waschen und vierteln.
- Teigblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit der flüssigen Butter bestreichen und einmal über die kurze Seite falten. Jeweils ca. 1 TL Ziegenfrischkäse und ein Feigenviertel darauflegen. Die Seiten über der Füllung einklappen und das Teigblatt aufrollen.
- Rollen nacheinander zubereiten, mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Butter einstreichen.
- Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Pistazien fein hacken.
- Thymianblättchen, Pistazien und Meersalz über die Filorollen streuen und im Ofen auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten goldbraun backen.
- Die Röllchen nach Geschmack mit etwas Honigbeträufeln und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 118 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
569 kcal	51 g	19 mg	10 g	70 mg