

Briouats mit Feta und Hackfleischfüllung

(ca. 4-6 Portionen)



Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- je ½ Bund Petersilie und Minze
- 150g Feta
- 250 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- gemahlener Pfeffer
- 4 Blätter Yufka- oder 8 Blätter Filo-Teig (möglichst eckige Blätter nehmen)
- etwas Mehl
- 60 g Butter
- 2 TL Olivenöl
- 50g gehackte Pistazien

Zubereitung der Hackfleischfüllung:

Für die Hackfleischfüllung die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel mit Knoblauch darin bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen, sie sollen weich, aber nicht braun werden. In eine Schüssel füllen. Minze und Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Mit dem Hackfleisch zu den Zwiebeln geben. Mit Paprika, Muskat, Koriander und dem Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durchkneten, bis es gut zusammenhält.

Für die Fetafüllung den Schafskäse in einer Schüssel zerdrücken. Olivenöl, Zucker und Pfeffer untermengen, dass die Farce nicht zu fein wird.

Verwendet man Yufka-Teigblätter, diese vorsichtig auseinander lösen. Die Butter zerlassen, aber nicht bräunen. Den Teig in etwa 10 cm breite und gut 20 cm lange Streifen schneiden und jeweils mit etwas Butter einpinseln.

Verwendet man Filo-Teigblätter, diese mit etwas Butter einpinseln, jeweils mit 1 unbestrichenen Teigblatt belegen und erst dann wie oben beschrieben in Streifen schneiden.

Jetzt sich schon mal gedanklich vorstellen, wie man die Streifen in Dreiecke falten kann. Man fängt links an: im ersten Drittel des Teigstreifens unten rechts knapp 1 EL Füllung verteilen. Die obere linke Ecke nach unten rechts über die Füllung klappen. Das erste Dreieck ist da. Und das klappt man jetzt komplett nach rechts, dann nach oben und danach wieder nach rechts. Jetzt ist noch ein Teigfitzelchen übrig, das klappt man einfach über das Dreieck. Fertig!

Den Backofen auf 200°C (auch schon jetzt: Umluft 180°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden. Die Teigecken aufs Blech legen und mit der übrigen Butter bepinseln. Teigtaschen im Ofen (Mitte) ungefähr 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Warm oder lauwarm schmecken sie am besten.