

DAS REZEPT VON DONNERSTAG, 11.03.2010

Brick à l'oeuf

**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

- 200 Feta
- 8 Basilikumblätter
- 1 Tomate
- 4 Blatt Filoteig
- 4 Eier
- Meersalz
- 4 Erdnussöl oder Olivenöl, zum Ausbacken
- Basilikum für die Garnitur

1. Für die Füllung Feta in kleine Würfel schneiden. Basilikum grob zerpfücken und unter den Feta mischen. Tomate in 4 Scheiben schneiden.

2. Pro Teigtasche 1 in der Mitte gefaltetes Teigblatt in einen Suppenteller legen. 1 Tomatenscheibe und ¼ der Feta-Basilikum-Mischung darauf geben. 1 Ei in eine Tasse aufschlagen und auf die Füllung gleiten lassen. Mit Salz würzen. Die schmalen Teigränder über die Füllung legen. Tasche mit den langen Enden schliessen, diese mit nassen Fingerspitzen leicht fixieren. Restliche Teigtaschen auf dieselbe Weise vorbereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teigtaschen einzeln 2–3 Minuten halb schwimmend goldbraun backen, dabei mit Hilfe einer Lochkelle einmal vorsichtig wenden. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Zum Servieren nach Belieben mit Salz bestreuen und mit Basilikum garnieren.

Tipp: Die Teigtaschen eignen sich hervorragend zur Verwertung von Resten.

Nährwerte pro Person

1850 kJ | 450 kcal | Fett: 40 g | Eiweiss: 16 g | Kohlenhydrate: 6 g

Weitere Rezepte:

DAS REZEPT VON MITTWOCH, 17.03.2010

Nussküchlein mit Sbrinz[Rezept lesen](#)

DAS REZEPT VON DIENSTAG, 16.03.2010

Pikanter Rüebli-schmarren mit Speck[Rezept lesen](#)

DAS REZEPT VON MONTAG, 15.03.2010

Honigschnitzel mit Thymianrahmsauce[Rezept lesen](#)

DAS REZEPT VON SONNTAG, 14.03.2010

Griessecken mit Frischkäse[Rezept lesen](#)

DAS REZEPT VON SAMSTAG, 13.03.2010

Frühlingssalat mit gebratenen Eglifilets[Rezept lesen](#)

