



Käse im Yufkateig/Filoteig mit Weintrauben-Chutney

Zutaten:

je 50g Käse nach Belieben
1 Ei
150g Weintrauben
Zwiebeln (rot, weiß)
Knoblauch
Zucker
Tomaten
Limetten
Brickteig/Filoteig/Yufkateig
Chiliflocken
Kräuter der Saison



Zubereitung:

Bereiten Sie sich einen kleinen Topf für das Chutney vor und erhitzen Sie etwas Öl darin. Schälen Sie Knoblauch und Zwiebeln und schneiden Sie alles in feine Scheiben. Schwitzen Sie Knoblauch und Zwiebel im Topf an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Halbieren Sie die Weintrauben. Geben Sie den Zucker zu den Zwiebeln und dem Knoblauch im Topf und je nach Belieben ein paar Chiliflocken. Waschen und schneiden Sie die Tomaten klein. Geben Sie die Weintrauben und die Tomate mit in den Topf. Pressen Sie den Saft einer Limette dazu und lassen Sie alles einkochen.

Trennen Sie ein Ei. Bereiten Sie Ihren Yufkateig/Filoteig vor. Nicht zu lange ausgepackt lassen. Da der Teig so dünn ist wird er schnell trocken und brüchig.

Schneiden Sie Ihren Käse in mundgerechte Stücke. Bestreichen Sie den Rand des Teigs mit etwas Ei und schneiden Sie Streifen vom Teig. Wickeln Sie darin Ihren Käse ein. Legen Sie die Teigtaschen direkt in die heiße mit Öl benetzte Pfanne und braten Sie sie goldbraun an.

Richten Sie auf Tellern an und servieren Sie direkt.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.