

Zutaten:

115 g geriebener Halloumi
115g Hüttenkäse oder Ricotta
1 verschlagenes Ei
1 gehäufter Eßlöffel feingehackte glatte Petersilie 1 gestrichener Eßl.
gehackte frische Minze
1/2 Teel. getrocknete Minze
1 Eßl. gehackter frischer Schnittlauch
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Scheiben Blätterteig
55 g Butter

Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel den Halloumi und den anderen Käse mit Ei, Petersilie, Minze, Schnittlauch und Pfeffer vermischen. Mit einer Gabel zerdrücken und gut durchmischen. Den Backofen auf 190° C (Gas Stufe 5) vorheizen. Ein Backblech mit Butter bestreichen. Die Blätterteig-Scheiben auf einer Arbeitsplatte aufeinanderlegen. Bei der Arbeit mit einer Scheibe die übrigen mit einem feuchten Tuch abdecken, sonst trocknet der Teig aus. Die Butter in einer kleinen Kasserolle schmelzen. Eine Scheibe Blätterteig mit Butter bestreichen und in vier lange Streifen schneiden. Einen Teelöffel mit der Füllung auf eine Ecke des Blätterteig-Streifens geben. Eine andere Ecke über die Füllung klappen. Dreieck für Dreieck bis zum Ende des Streifens falten. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren. Die Oberseite der Dreiecke mit Butter bestreichen. 10 bis 12 Minuten im Ofen backen, bis sie knusprig braun sind. Mit Minzeblättern garniert servieren.