

Feta Schnitten

für 4 Personen

300 g *Cyros Feta*
300 g *Ricotta oder Magerquark*
2 *Eier*
1 *Joghurt nature (ca. 180 g)*
Petersilie 1 – 2 Bund, gehackt
Weitere Gewürze nach Belieben

2 Pak. Blätterteig rechteckig ausgewallt (ca. 600 g)

Füllung:

Cyros Feta mit einer Gabel zerdrücken. Restliche Zutaten begeben und gut vermischen

1 Teigstück als Boden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Füllung auf dem Teig verteilen, 1cm Rand frei lassen.

Mit dem 2. Teigstück zudecken

Den Teigdeckel mit wenig Milch bestreichen.

Backen:

Die Feta Schnitten im 200 Grad heissen Ofen in der mittleren Rille etwa 20 Minuten backen.

Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.