

Fetir bel Gebna (Fette Käse im Blätterteig)

Zutaten (für 4 Personen)

Blätterteig
500 g Fette Käse
Olivenöl
Cayennepfeffer
1 Ei

Zubereiten

- ☞ Käse mit einer Gabel zerdrücken
- ☞ Cayennepfeffer und Olivenöl dazu geben
- ☞ Blätterteig für 6-8 Taschen schneiden
- ☞ Mit Käse Masse füllen
- ☞ Mit Eigelb bestreichen
- ☞ Im Vorgeheizten auf 180°, 15 Minuten goldgelb backen