

Herzhafte Filo-Käsetörtchen

Zutaten: für 5 – 6 Personen

250 g Filo- oder Yufkateig (Kühlregal)
200 g Quark (20 %)
200 g Schmand
Weißer Pfeffer, Salz
100 g Bauchspeck gewürfelt oder Streifen
1 mittlere Zwiebel
Etwa 50g geriebenen Emmentaler

evtl. Butter zum Ausfetten
oder Backpapier



Zubereitung

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ungeöffnet ca. 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Quark und Schmand kräftig verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ofen vorheizen (Umluft: 175 °C). Butter schmelzen. 5 bis 6 Förmchen mit etwas Butter ausfetten oder mit Backpapier auslegen.

Mindestens 3 - 4 Teigblätter aus der Packung nehmen, aufeinanderlegen. Die Teigblätter längs und quer halbieren, sodass 4 Quadrate bzw. 12 kleinere Teigblätter entstehen. Alle dünn mit der flüssigen Butter bepinseln (funktioniert auch gut ohne zusätzliche Butter). Je Törtchen mind. 2 (besser 3) Teigquadrate versetzt aufeinander in die Förmchen legen.

Die restlichen Teigblätter wieder gut einwickeln und anderweitig verwenden

Die Käsecreme gleichmäßig darauf verteilen, mit Zwiebeln, Speck und Emmentaler belegen. Im heißen Ofen auf unterster Schiene mit Unterhitze 15–20 Minuten backen.

Inzwischen die Salatgarnitur vorbereiten (je nach Gusto).

Filoteig-Törtchen dekorativ mit dem Salat anrichten.