

# Feta-Schnitzel mit Käse und Tomaten im Filoteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, knusprig - würzige Sommergenuss

## Zutaten

- 4 Scheiben Feta Käse à 100-120g
- 4 große, vollreife Tomaten
- 1 Päckchen Filoteig (200 - 250 g)
- 8 frische Salbeiblätter
- 1 Eigelb
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
  - Die Filoteigblätter einzeln auslegen, das Eigelb und 1 El etwas Wasser, „verklappern“.
  - Die Rändern mittels eines Küchen Pinsels einstreichen, die Feta Käse Scheiben darüber geben.
  - Die Tomaten in Spalten schneiden und die Kerne heraus schneiden; gleichmäßig auf dem Feta verteilen.
  - Etwas pfeffern und mit den Salbeiblättern belegen, einschlagen und die Seiten gut andrücken.
  - Alles mit dem restlichen Eigelb dünn einstreichen.
  - Bei 180° C ,für ca. 10 - 15 min, in den Backofen geben und appetitlich, goldgelb heraus backen.
- Anrichtevorschlag:
  - Gern serviere ich mein Feta Schnitzel mit reichlich frischen Salaten nach der Saison und der Marktlage und reiche dazu einen Kräuter - Joghurt - Dipp.

## Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

**Tags:** filoteig, fleischlos, für jeden tag, knusprig, leicht, sommerrezepte **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feta-schnitzel-mit-kaese-und-tomaten-im-filoteig/>