



CHEFKOCH.DE



Rqaqat jibneh

arabische Käsestangen

Den Blätterteig in 10 cm große Quadrate schneiden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und Minze und Petersilie unter die Masse rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

In die Mitte jeden Quadrates 1 EL der Käsemischung setzen und zu einem Röllchen aufrollen. Die Enden dabei fest verschließen. Die Butter schmelzen und die Röllchen damit einstreichen.

Im auf 170 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Rolle(n)	Blätterteig aus dem Kühlregal
250 g	Feta-Käse
1 TL	Minze, fein gehackt
1 TL	Petersilie, fein gehackt
	Pfeffer
30 g	Butter

Verfasser: riga53