



# Knusprige Fetacroissants

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Weizenmehl, Type 405 | 280 g    |
| Eier                 | 1 St.    |
| Olivenöl             | 4 EL     |
| Salz                 |          |
| Petersilie, frisch   | 0.5 Bund |
| Knoblauchzehen       | 1 St.    |
| Feta                 | 200 g    |
| Crème fraîche        | 100 g    |
| Oregano, getrocknet  |          |
| Paprika, edelsüß     |          |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, Ei, 2 EL Öl, ¼ TL Salz und ca. 6 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, dünn mit etwas Öl bepinseln und zugedeckt 20 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In eine Schüssel Feta zerbröseln, mit Petersilie, Knoblauch, Crème fraîche, Oregano und Paprikapulver vermengen.
3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einem mit Mehl bestäubten sauberen Küchentuch sehr dünn ausrollen (ca. 40 x 50 cm) und in 10 längliche Dreiecke schneiden. Jeweils etwas Füllung an der kurzen Seite daraufgeben, Seiten leicht darüber einschlagen und zur Spitze hin zu länglichen Röllchen aufrollen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Öl bepinseln und im Backofen bei ca. 25–30 Min. knusprig backen, dabei nach halber Backzeit nochmals mit Öl bepinseln. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 514 kcal |
| Kohlenhydrate  | 58 g     |
| Eiweiß         | 17 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 24 g     |