Feta im Filo(Strudel)blatt

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 2 Personen:

¼	ST	Filoblatt oder Strudelblatt, frisch oder auch TK
		Olivenöl
150	g	Feta – oder mehr .-)
1	EL	Honig
1	ST	Chilischote, halbiert
		event. Samen entfernen
1	EL	Petersilie, grob gehackt
		Salz

Fett zum herausbacken. . .

Herstellung:

1. Feta in 2 cm dicke Streifen schneiden.
2. Zurechtgeschnittener Filoteig mit Olivenöl beträufeln.
3. Fetakäse einschlagen.
4. In ca. 1 cm tiefen Fett knusprig auf allen 4 Seiten herausbraten.
5. Mit Honig, Chilistreifen, gehackter Petersilie und Salz würzen.