

Griechische Blätterteigmützen



Zutaten (4 Portionen):

Für das Senf- Zaziki:

200 g Rahmjoghurt (10% Fett)

3 EL Crème fraîche

3 TL Löwensenf Extra

1 TL Dill (TK)

1 TL Olivenöl

1/2 kleine Salatgurke

1 Knoblauchzehe

Salz

Zucker

Für das Gyros:

250 g Schweinegeschnetzeltes

2 EL Speiseöl

2 TL Gyros-Gewürz

4 große Blätter Filo-Teig

1 Eiweiß

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Joghurt mit Crème fraîche, Löwensenf, Dill und Olivenöl verrühren. Gurke schälen, Kerne entfernen und raspeln. Knoblauchscheiben und pressen. Beides mit Senf-Joghurt verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Fleisch mit Öl und Gewürz vermischen und in einer Pfanne knusprig braun braten. Filo-Teig-Scheiben halbieren und in der Mitte jeweils mit einem Esslöffel Gyros sowie einem Teelöffel Zaziki belegen. Ränder mit Eiweiß bestreichen, Seiten einschlagen und aufrollen, sodass kleine Päckchen entstehen. Griechische Taschen in erhitztem Öl bei 175 Grad frittieren und mit restlichem Zaziki servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
KJ/kcal p. P.: 2420/579