Feta-Päckchen

Zutaten

- ½ Rolle Blätterteig
- 1 Feta
- 3-4 Cocktailtomaten
- ¼ rote Zwiebel
- Rucola
- Flamm Fatale

Weitere Zutaten

- 1 Ei
- Parmesan
- Sesam

Produkte

- Beschichtetes Tomatenmesser
- Beschichtetes Kochmesser
- Flamm Fatale
- Silikonpinsel
- Verstellbarer Zester
- Deluxe Air Fryer

Zubereitung

- Den Blätterteig auf ein Backpapier legen und den Feta mittig darauf legen.
- Die Cocktailtomaten mit dem Beschichteten Tomatenmesser in Scheiben schneiden und auf den Feta legen.
- Die Zwiebel mit dem Beschichteten Kochmesser in feine Scheiben schneiden und über die Tomaten legen.
- Flamm Fatale darüber streuen.
- Rucola waschen, zerkleineren und über die Zwiebel legen.
- Die Ränder des Blätterteigs erst von der langen Seite über den Feta klappen, die kurzen Seiten zweimal umklappen.
- Den Blätterteig mit dem verquirlten Ei mit dem Silikonpinsel bestreichen.
- Mit Sesam bestreuen und mit dem Verstellbaren Zester etwas Parmesan darüber reiben.
- Auf ein Gitter des Deluxe Air Fryers legen und mit dem Programm CUSTOM 18 Minuten bei 160 Grad backen.
- Vor dem Servieren mit etwas frischem Rucola garnieren.

Unser Tipp

- Es können bis zu 4 Fetapäckchen gleichzeitig zubereitet werden. Dafür jeweils 2 Päckchen auf ein Gitter legen. Nach der Hälfte der Backzeit die Position der Gitter tauschen.

Kreativ-Team Walli

Rezept Walli Berens