

# MARLEY SPOON



## Griechische Filoteigtaschen

mit Tzatziki und Oliven



30-40Min.



3-4 Personen

In Deutschland wurde Tzatziki seit den 1970er Jahren über die aufkommende griechische Gastronomie bekannt und beherrscht seitdem als beliebter Dip jedes Buffet. Der frische Joghurt mit geraspelter Gurke und leichtem Knofi Aroma verleiht den knusprigen Teigtaschen genau die richtige Frische für ein perfektes Abendessen. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 2 Landgurken
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Filoteig <sup>1</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung "Laune gut, alles gut"-Gewürz

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 590.0kcal, Fett 33.4g, Eiweiß 13.7g, Kohlenhydrate 51.3g



### 1. Zucchini raspeln

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zucchini** mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln und überschüssige Flüssigkeit auswringen. Die **Oliven** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 4. Teigtaschen backen

Die **Teigrollen** mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und nochmals mit etwas Öl bestreichen. Im Ofen für ca. 15-20Min. goldbraun backen.



### 2. Füllung mischen

In einer großen Pfanne 1EL Olivenöl hoch erhitzen und **Zwiebeln** und der **Hälfte des Knoblauchs** ca. 1-2Min. anschwitzen, dann **Zucchini** hinzufügen und ca. 4-6Min. anbraten, bis sie langsam einfallen. Von der Hitze nehmen, **Oliven** und **Frischkäse** untermischen und mit **Gewürzmischung** abschmecken.



### 5. Gurke raspeln

Inzwischen die **Gurke** ggfs. schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe klein raspeln. Mit 1/2TL Salz mischen und kurz ziehen lassen.



### 3. Teigtaschen füllen

1-2 Lagen **Filoteig** vorsichtig mit etwas Öl einstreichen und entlang der langen Seite des Teigstücks etwas von der **Füllung** verteilen, dann den **Filoteig** aufrollen. Solange wiederholen, bis die **Füllung** und **Filoteig** aufgebraucht sind. **Tipp:** Falls **Filoteigplatten** übrig bleiben, im Kühlschrank aufbewahren.



### 6. Tzatziki mischen

Die überschüssige Flüssigkeit der **Gurke** durch ein Sieb oder Küchentuch auswringen. Dann die **Gurke** mit **restlichem Knoblauch** und **Joghurt** mischen und mit schwarzen Pfeffer abschmecken. Mit **Teigtaschen** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**