

# FILOTEIG HÄPPCHEN MIT FETA UND WILDLACHS

Zutaten:

- 1 Packung fertigen Filo- oder Yuffkateig
- 2 Packungen Fish Tales Wildlachs, klein geschnitten
- 100g Nordseekrabben mit MSC Siegel , klein gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 2 mittlere Tomaten
- 250g Frischkäse
- 2 1/2 El. geriebener Parmesan
- 100g Feta zerkrümelt
- 2 El. frischer Dill, gehackt
- geschmolzene Butter , etwa 50g



Zubereitung:

Eine Mini-Muffinform leicht einfetten. Die Tomaten entkernen und in feine Stücke schneiden. Mit dem kleingeschnittenen Wildlachs, den kleingehackten Krabben und den Frühlingszwiebelstücken mischen. Den Frischkäse mit dem Parmesan, dem zerkrümelten Feta und dem kleingehackten Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Krabben-Wildlachsmischung unterrühren.

2 Filoteigblätter entnehmen und übereinander vor euch hinlegen. Die Blätter in 4 gleich große Streifen schneiden. Jeden Streifen in 3 Stücke schneiden, es sollten jetzt 12 Quadrate sein. Aus jedem Streifen a´3 Stück entsteht ein Muffinförmchen. Die 3 Quadrate mit wenig geschmolzener Butter bestreichen und leicht versetzt übereinander legen. Vorsichtig in die Mini- Muffin Form drücken. Die obere Lage sollte auch leicht mit Butter eingestrichen sein. Das macht ihr am besten nachdem ihr den Teig in die Form gedrückt habt.

Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. **Achtung!** Bei mir ist Teig übrig geblieben. Also schneidet den Teig erst nach und nach zu, je nachdem wieviel Füllung ihr noch habt. 1 El von der Füllung in die Teigförmchen geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10-12 min backen.

Ich habe einen Teil der Häppchen in einer normalen Muffinform gebacken. Diese ließen sich auf Grund der Größe aber sehr schlecht essen. Ich empfehle daher für die Herstellung unbedingt eine Mini-Muffinform zu nehmen.

