

Gemüse-Feta-Päckchen mit Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Päckchen:

1 Blätterteig	1 Möhre	3 Lauchzwiebeln
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
1 Orange	50 g getrocknete Datteln	200 g Feta
1 EL Milch	2 EL Butter	1 Ei
2 Stängel Petersilie	2 Stängel Koriander	2 EL Sesamsamen
Olivenöl	2 Stängel Minze	Kreuzkümmel
Kräuter der Provence	Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz

Für den Joghurt-Dip:

100 ml Naturjoghurt (3,5%)	2 Stängel Minze	Kreuzkümmel
Pfeffer, Salz	2 Stängel Minze	5 Datteln

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Gemüse-Feta-Päckchen den Blätterteig auslegen. Die Möhren schälen und die Lauchzwiebel in kleine Ringe schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Datteln klein schneiden. Den Feta mit den Händen in einer Schale zerbröseln. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin zwei Minuten scharf anbraten. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Orange waschen und mit einem Zestenreißer Teile der Orangenschale abziehen. Den Koriander und die Petersilie klein hacken und mit dem Feta und den Datteln vermengen. Die Orangenzesten und den Zitronensaft beimengen und mit Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Kräutern der Provence und Salz abschmecken. Anschließend das Ei trennen und das Eiweiß unter die Füllung geben. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und beiseite stellen. Von dem Blätterteig anschließend in Kreise ausschneiden und jeweils einen gehäuften Teelöffel von der Füllung in die Mitte legen und den Teig zu einem Halbkreis zusammenlegen. Die Teigenden mit den Spitzen einer Gabel aneinander drücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigtaschen darauf verteilen. Anschließend mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Das Blech für 15 Minuten in den Ofen geben. Für den Dip den Joghurt mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Minze klein hacken und untermischen. Die Gemüse-Feta-Päckchen mit Joghurt-Dip auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und Dattelstückchen garnieren und servieren.

Dominique Matthes am 10. Oktober 2014