



Hirten-Snack

Orgelpfeifen

Zutaten:

- ½ Päckchen dreieckiger Filoteig (nicht süß)
- 200 g Hirtenkäse
- 1 Bund glatte Petersilie
- 200 ml Öl



1 Wasche die Petersilie und hacke sie fein.

2 Gib den Hirtenkäse mit der Petersilie in eine Schüssel. Zerbröcle den Käse mit deinen Händen und vermenge alles gut.

3 Lege ein Teigdreieck mit der langen Seite zu dir vor dich hin und gib einen Esslöffel der Masse auf ein Teigdreieck.

4 Schlage rechts und links den Rand über die Füllung und rolle den Teig vorsichtig von dir weg zu einer Rolle.

5 Bepinsle das spitze Ende mit Wasser und klebe es an der Rolle fest.

6 Befülle und rolle nun auch die übrigen Dreiecke.

7 Erhitze Öl in einer Pfanne. Lege die Rollen mit einer Küchenzange vorsichtig in die Pfanne, sobald das Öl richtig heiß ist. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen, denn das Öl spritzt beim Hineinlegen!

8 Backe die Rollen rundherum goldbraun an. Nimm sie aus der Pfanne und lege sie zum Abtropfen auf ein Küchenkrepp.



Tipp

Dazu passt Joghurt mit ein bisschen Petersilie zum Dippen.