

## Essen aus anderen Ländern

### *Bruats aus Nordafrika*

#### Aus was?

- \* 400 g Yufka oder Filoteig
- \* 150 g flüssige Butter
- \* 250 g Schafskäse
- \* 1 Ei
- \* 2 El Petersilie und 1 El Minze
- \* 4 Frühlingszwiebeln
- \* Pfeffer, Chilipulver nach Geschmack und sehr wenig Salz

#### Wie?

- \* Käse zerdrücken, Kräuter und Lauchzwiebeln klein schneiden. Alles mit dem Ei und den Gewürzen vermischen.
- \* Den Teig in 10 cm breite Streifen schneiden, diese mit der zerlassenen Butter bestreichen.
- \* Auf die untere linke Ecke jedes Streifens einen Teelöffel Füllung geben.
- \* Nun den Teig mit der Füllung so nach rechts klappen, dass ein Dreieck entsteht. Das Dreieck diagonal weiterfalten, bis der Teigstreifen zu Ende ist.
- \* Die Bruats mit Butter bestreichen und bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für ca. 15 Min. backen.



Fotos: privat

#### ♥ Warum selbst machen und nicht kaufen?

- ♥ Selbstgemacht schmeckt besser. Und u kannst die Füllung nach deinem eigenen Geschmack variieren.