Teigtaschen aus Sommerfrüchten und Lavandula an frischem Basilikum



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **25 min.**

Zutaten

- 150 g Lavandula
- 8 Filo-Teigblätter
- 1 kleine Ananas
- 2 Orangen
- 2 Kiwis
- ½ Bund Basilikum
- 20 g Zucker
- 3 cl Olivenöl

Zubereitungschritte


FROMI

1. Schneiden Sie die Hälfte der Früchte in kleine regelmäßige Würfel.
2. Braten Sie die Früchte in Olivenöl an und leicht süßen.
3. Lavandula Käse entrinden und reiben.
4. Legen Sie auf der Arbeitsfläche zwei Filo-Teigblätter übereinander. Geben Sie in die Mitte der Blätter einen Löffel der gebratenen Früchte, 50 Gramm geriebenen Lavandula Käse ohne Rinde sowie einige Basilikumblätter.
5. Falten Sie die Blätter zu einer Teigtasche zusammen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor und 15 Minuten lang im Ofen backen.
7. Schneiden Sie in der Zwischenzeit das restliche Obst in hauchdünne Scheiben und richten Sie es auf einem Teller an.
8. Wenn die Teigtaschen goldbraun sind, legen Sie sie in die Mitte der hauchdünnen Obstscheiben.
9. Heiß-kalt servieren.

? **Tipp:** Als Alternative können Sie Sonnengemüse-Teigtaschen mit Auberginen, Tomaten, Zucchini und Paprika zubereiten.