



## Briouats mit Schafskäse und Minze

### Zutaten (für 20-25 Stück):

450 g Feta oder Schafskäse  
1/2 Bund frische Minze  
250 g Filoteigblätter  
100 g schwarze Oliven (entsteint)  
Frisch gemahlener Pfeffer  
Sonnenblumenöl zum Braten

### Zubereitung:

Die Minzblätter von den Stielen zupfen, waschen und fein hacken. Die Oliven abgießen und in kleine Stücke schneiden. Den Schafskäse in eine Schüssel bröseln und mit den Minzblättern, den Oliven und etwas frisch gemahlenem Pfeffer gründlich vermischen.

Die Filoteigblätter der Länge nach in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen leicht mit Sonnenblumenöl bestreichen, damit sie beim Falten nicht reißen. Alternativ kann auch die Arbeitsfläche vorher mit etwas Öl bestrichen werden.

Einen Esslöffel der Käse-Minz-Mischung auf das untere Ende eines Teigstreifens geben. Den unteren Rand diagonal über die Füllung schlagen, sodass ein Dreieck entsteht. Den Teig anschließend mehrfach zu einem Dreieck zusammenfalten, bis der Streifen vollständig aufgebraucht ist. Die Enden leicht andrücken, damit die Briouats beim Braten geschlossen bleiben.

In einer Pfanne ausreichend Sonnenblumenöl erhitzen. Die Briouats portionsweise hineingeben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Tipp: Für eine besonders aromatische Note kann man der Füllung etwas Ras el Hanout hinzufügen. Nach dem Braten lassen sich die Briouats außerdem gut mit Honig bestreichen und mit Sesam bestreuen.