

## Frisch gekocht



Rezept von Konstantin Filippou

### Kataifi- Käse-Rollen

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Butter, 4 Eier, Pfeffer, 200 g Feta (zerbröseln), 175 g Gruyère (gerieben), 300 g Kataifi-Teig, 150 ml Milch, 150 ml Schlagobers; Noilly Prat, Fett für die Form, Basilikum, Oregano, Kerbel, Olivenöl.

### Zubereitung

Ein hitzefeste Auflaufform einfetten. 2 Eier leicht schlagen, pfeffern, den geriebenen bzw. zerbröselten Käse dazugeben.

Den Kataifi in Bahnen teilen und auflegen. Die Teigteile bis zur Verwendung mit feuchten Tüchern bedecken, um sie frisch und formbar zu halten. 2 EL der Käse-Mischung auf das untere Ende einer Bahn setzen und in den Teig einrollen. Mit allen Teigstücken so verfahren. In das vorbereitete Geschirr legen und eng aneinander platzieren. 24 Stunden kühl stellen. 1 Stunde vor dem Backen die Milch, Schlagobers und 2 Eier verrühren, mit einem Schuss Noilly Prat parfümieren und die Mixtur über die Rollen gießen. 1 Stunde stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und die Rollen in 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Die grob geschnittenen Kräuter mit Olivenöl vermengen und die Kataifi-Rollen damit bestreichen. Sofort servieren.