

# appetito

## Oktober '17 Fetagratin unter Knusperkruste

### Füllung

1 EL Olivenöl	in einer weiten Pfanne erwärmen
1 grosse Zwiebel, sehr fein gehackt	
2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt	
1 orange Peperoni, fein gewürfelt	
ca. 10 schwarze Oliven, feingehackt	
1 kleiner Zucchini, fein gewürfelt	
2 EL glatte Petersilie, fein gehackt	
Evtl. 1 rote Chilischote, in feinen Streifen	darin kurz glasig dünsten, in Schüssel geben
1 Becher Sauerhalbrahm	
200g Feta, zerdrückt	
1 grosses Ei	daruntermischen
Salz, Pfeffer	abschmecken
Ca. 3 Blätter Filo- oder Yufkateig (türkische Spezialität)	nach Anleitung entrollen
Gratinform	
Olivenöl	gut ausfetten
50g flüssige Butter	
3 EL Olivenöl	zusammen in einem Schüsselchen mischen

### Einschichten

Den Boden der Form mit den Blättern auslegen, so dass diese am Rand etwas überlappen. Mit wenig flüssiger Buttermischung bestreuen, danach die ganze Füllung darauf verteilen. Restliche Teigblätter locker oben drauf verteilen (etwas übereinander und zusammenklappen), dabei mit der Buttermischung gut bestreichen, jedoch etwas davon beiseite stellen, damit man in der Mitte der Backzeit ebenfalls nochmals bestreichen kann.

### Backen

Im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 20 Min. backen, jedoch nochmals bepinseln, so dass die Teigblätter knusprig, aber nicht ausgetrocknet werden.

### Servieren

Herausnehmen, heiss oder lauwarm servieren, am besten zu Salaten.