



Greek-Style Brezeln

Zutaten

- 140 g rote Zwiebeln
- 8 Tomaten, getrocknet
- 150 g Feta-Käse
- 200 g Speisequark (Magerstufe)
- 2 Stück Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 8 Stück Laugenbrezel(n), tiefgekühlt
- 2 EL Petersilie, glatt, gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten in dünne Streifen schneiden. Feta zerbröseln.
3. Magerquark mit Feta, Eiern und MAGGI Food Travel Fix für Gyros gut vermischen. Tomaten und Zwiebeln unterheben.
4. Tiefgefrorene Brezel auf 2 Backblechen mit Backpapier verteilen. Die Feta-Quark-Masse gleichmäßig in die Löcher der Brezeln füllen. Gefüllte Brezeln im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Petersilie bestreuen. Kann lauwarm oder kalt serviert werden. Dazu passt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	433 kcal
Fett	9 g
Protein	19 g

🕒 30 Minuten

⊕ 8 Stück