



[Drucken](#)

## Käseteller mit Filoförmchen



Zutaten für 4 Personen

### Für die Förmchen:

- 1 Platte Filote
- etwas flüssige bayer. Butter
- 1 Mini-Muffin-Form

### Für die Füllung:

- 50 g Allgäuer Bergkäs
- 300 g Allgäuer Emmentaler
- 30 g fein gewürfelte rote Zwiebel
- 50 g fein gewürfelte Paprikaschote
- 1 EL fein geschnittene Petersilie
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- Weichkäse mit grünem Pfeffer
- 120 g Edelpilzkäse
- einige Blättchen glatte Petersilie

### Zubereitung:

1. Filoteigplatte mit zerlassener Butter bepinseln und in 8 Quadrate von 5x5 cm ausschneiden. 8 Vertiefungen der Mini-Muffin-Form mit zerlassener Butter austreichen und die Filoteig-Quadrate überlappend einlegen. Die Förmchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 6-8 Min. backen und danach gut auskühlen lassen.
2. Für den Käsesalat den Bergkäse und 100 g Emmentaler fein würfeln. Mit Zwiebel- und Paprikawürfeln, der Petersilie und der Mayonnaise vermischen, salzen und pfeffern. Restlichen Emmentaler und die Pfefferrolle in dünne Scheiben schneiden. Den Edelpilzkäse 1,5 cm groß würfeln. Käsesalat in die Filoteigförmchen füllen. Emmentaler, Pfefferrolle und Edelpilzkäse auf 4 Tellern verteilen. Je 2 Filoteigförmchen dazu stellen, mit Petersilie garnieren.