# Filoteigsäckchen mit dreierlei Käse und Apfel



Rezept von Baloo, Koch von Hotel “The Sands”, Mauritius und von Gisela M. ins Deutsche übertragen und leicht angepasst

Als Vorspeise 1 Säckchen pro Person, als Hauptgericht die Mengen deutlich anpassen.

Für 4 Personen

**Zutaten:**
1 großes quadratisches Filoteigblatt
25 gr. Schweizer Käse, z. B. Appenzeller
25 gr. Cheddar Käse
25 gr. Kuhmilchkäse, z.B. irgendein Hartkäse wie Parmesan
10 gr. Butter
2 Äpfel
10 gr. Zucker + etwas Zucker/Butter für das Karamell
20 cl Apfelessig
Salz zum Abschmecken

**Zubereitung:**
Anmerkung: Bitte nicht die Mengenangaben allzu ernst nehmen. Das ist ein Rezept, dass aus der Gastronomie “klein” gerechnet wurde. Am besten macht man gleich drei oder vierfache Menge.

Käse reiben (z.B. Multi mit Scheibe)

Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Würfelschneider).



Filoteig in 4 Quadrate schneiden, geriebenen Käse in die Mitte geben und von Hand kleine Beutelchen formen.





Mit etwas Butter bestreichen und ca. 15-20 Min. in den Ofen (ich hatte Heissluft/160 Grad und nach 10 Minuten waren sie schön goldbraun).



Etwas Butter schmelzen, Apfelwürfel zugeben und leicht Zucker darüberstreuen und kochen (habe ich herkömmlich im Topf

gemacht). Mit etwas Apfelessig ablöschen.





In einem kleinen Töpfchen eine Schicht Zucker einfüllen und langsam schmelzen lassen. Sobald Zucker geschmolzen ist etwas Butter und Apfelessig mit Rührbesen einrühren.

Die fertigen Beutelchen zuerst pur mit Apfelessig bepinseln und dann noch mit dem Karamell.

Die gefüllten Teigbeutel auf den Apfelwürfelchen anrichten in Kombination mit Salat.