

Brik mit Fleischfüllung



Zubereitung

1. Für die Füllung Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten. Hackfleisch begeben und 6 Minuten mitbraten. Petersilie begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Je etwas Füllung in die Mitte des Teigblattes geben. Je 1 Eigelb daraufgeben. Teigränder rundum einschlagen. Dreieckige Päckchen formen.
3. Briks im heissen Öl 2-3 Minuten schwimmend backen. Vor dem Servieren auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	420 kcal
Eiweiss:	17 g
Fett:	31 g
Kohlenhydrate:	17 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit Limette servieren.

Zutaten für 4 Stück

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
0.5 Bund	Petersilie
2 EL	Olivenöl
200 g	Rindschackfleisch
	Salz
	Pfeffer
4	Brik- oder Filoteigblätter
4	Eigelb
	Olivenöl zum Ausbacken