



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch  
26.4.2026**

### **Lauch - „Schwimmende Lauchrosen“**

*Zutaten:*

*Lauch, fein geschnitten  
Feta, zerbröseln  
2 EL Joghurt  
Limettensaft  
Nüsse, geröstet & gehackt  
2 EL Thymian, frisch gehackt  
Honig  
Filoteig-Blätter  
Butter*

*Eine pikant-süße Fülle aus fein geschnittenem Lauch herstellen: Zerbröselter Fetakäse, Joghurt, einer Prise Salz und einen Spritzer Limettensaft, geröstete, gehackte Nüsse (nach eigener Wahl) und Thymian.*

*Die Rosen werden aus 2 Lagen Filo- oder Yufkateig, die dazwischen mit Butter bestrichen sind, geformt. Locker Ziehharmonika-mäßig falten und dann Nest-artige Gebilde formen. Diese dann auf ein Backblech setzen, die Fülle in die Mitte, etwas Honig darüber verteilen und die Lauchrosen ca. 15 -20 Min bei 180° C backen bzw. bis die Rosen goldbraun sind.*

*Diese Lauchrosen schwimmen sogar! Uschi setzt sie in kleine Schalen und ihre Gäste dürfen sie dann aus ihrem Wannenteich pflücken.*