

Blätterteig-Taschen

Zutaten für 1 Portion:

- 2 Blätterteig-Rollen
- 1 Becher Schmand
- 200 g geriebener Käse
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g Schafskäse
- ½ rote Paprika
- ½ grüne Paprika (oder 1 Paprika nach Wahl)
- Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Die Blätterteigrolle gemäß der Gebrauchsanweisung aufrollen und die Teigplatte mit Schmand bestreichen. Eine beiseitelegen.

Die andere mit geriebenem Käse, Lauchzwiebeln, Paprika, Schafskäse und Kräutern der Provence belegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der zweiten Blätterteigplatte abdecken, leicht andrücken.

Das Ei mit etwas Wasser verquirlen. Den Blätterteig damit bestreichen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden.

Die Taschen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160–180 °C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.