



Blätterteigteilchen mit Paprika, Schmand und Käse



Zutaten

Menge	
125 g	Mozzarella
	Salz
50 g	Parmesan, am Stück
1 TL	schwarzer Sesam
1 Packung	frischer Blätterteig
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ei
1	Paprika
200 g	TK-Blattspinat
1 TL	weißer Sesam
100 g	Schmand

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2277 kJ, 544 kcal, 26 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 43 g Fett, 171 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Du brauchst noch eine schnelle Idee für deinen Osterbrunch oder hast einfach Lust auf einen leckeren Snack? Dann probiere unbedingt unsere Blätterteigtaschen mit Spinat, Paprika, Schmand und Mozzarella aus! Die Blätterteigteilchen sind wirklich super easy und richtig schnell zubereitet! Einfach kleingeschnittene Paprika, Mozzarellawürfel, Spinat und Schmand vermischen und mit Gewürzen abschmecken. Den fertigen Blätterteig schneidest du in Quadrate und befüllst diese mit der Spinat-Schmand Mischung. Nur noch die Ecken einklappen, mit Parmesan bestreuen und ab in den Ofen. Super easy aber super lecker! Das Beste aber ist, dass du deine Blätterteigtaschen auch einfach mit deinen Lieblingszutaten füllen kannst. Also worauf wartest du noch? Mach unsere Blätterteigtaschen direkt einmal nach! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst lässt du den Spinat auftauen und abtropfen. Dann schneidest du aus dem Blätterteig 4 bis 6 Quadrate. Nun kannst du die Paprika und den Mozzarella kleinschneiden. Den Spinat mit der Paprika, Mozzarella, Schmand, Salz und Pfeffer mischen.

Step 2:

Als nächstes kannst du auf jedes Blätterteigquadrat zwei Esslöffel der Spinat-Mischung geben. Dann klappst du die vier Ecken nach innen, sodass noch ein Spalt in der Mitte offen bleibt. Nun legst du die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Step 3:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Jetzt schlägst du das Ei mit einer Gabel auf und bestreichst die Ecken der Taschen damit. Dann streust du etwas Sesam und geriebenen Parmesan auf die Blätterteigtaschen. Die Blätterteigtaschen für ca. 20 Minuten bei Ober/Unterhitze backen, bis sie leicht braun sind.