

Rezept

Blätterteigtäschchen mit Gemüserest und Ziegenkäse

Ein Rezept von Blätterteigtäschchen mit Gemüserest und Ziegenkäse, am 21.05.2025

Zutaten

4 viereckige Scheiben	TK-Blätterteig (à ca. 12 × 12 cm)	1	Schalotte
1 Stück	Gemüse (z. B. 1 Stück Paprika, 1 Stange Staudensellerie oder 1 kleine Möhre)	1	kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)
2 EL	TK-Petersilie	4	getrocknete Tomaten (in Öl)
20 g	Hartkäse (ohne tierisches Lab) Pfeffer	2 EL	grüne Oliven (entsteint)
2 EL	Pinienkerne	150 g	Ziegenfrischkäse (ersatzweise Frischkäse; ohne tierisches Lab)
			Salz
		1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 54 g F, 27 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Blätterteig aus der Packung nehmen, auf einem Teller mit einem Geschirrtuch zudecken und bis zur Weiterverarbeitung auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schalotte und nach Belieben den Knoblauch schälen und getrennt voneinander sehr fein würfeln. Den Gemüserest putzen, waschen oder bei Bedarf schälen, dann sehr klein würfeln.
2. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. 1 EL des Tomaten-Öls in einer Pfanne erhitzen. Die Gemüse- und Schalottenwürfel bei kleiner Hitze 4-5 Min. darin andünsten. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Alles in eine Schüssel geben.
3. Die getrockneten Tomaten und die Oliven fein hacken und mit der TK-Petersilie zum Gemüse in die Schüssel zugeben. Den Ziegenfrischkäse hinzufügen und den Käse dazureiben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Je ein Viertel der Käsemischung in die Mitte der Blätterteigstücke geben. Die Teigränder mit Wasser bepinseln und die Vierecke so zusammenlegen, dass kleine Dreiecke entstehen. Ränder gut zusammendrücken.
5. Ein Backblech mit kaltem Wasser spülen und nicht abtrocknen. Das Eigelb mit 2 TL Wasser verquirlen. Die gefüllten Täschchen auf das Blech legen und die Oberfläche der Täschchen dünn mit dem Eigelb bepinseln. Die Blätterteigtäschchen mit Pinienkernen bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dazu passt Tomatensauce.