

Rezept

Schnelle Gorgonzola-Taschen

Ein Rezept von Schnelle Gorgonzola-Taschen, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Paket TK-Blätterteig (6 Platten, 450 g) | 250 g Gorgonzola |
| 2 Birnen | 120 g Preiselbeeren (aus dem Glas) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten aus der Packung nehmen und 10 Min. auftauen lassen. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen. Den Gorgonzola in 12 Stücke teilen. Die Birnen schälen, achteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die rechteckigen Blätterteigplatten zu Quadraten halbieren. Jedes Stück auf eine Größe von 15 × 15 cm ausrollen und in die Mitte jeweils ein Stück Käse, 1-2 Stücke Birne und 1 Teelöffel Preiselbeeren legen. Die Ecken zur Mitte schlagen, sodass sie sich treffen, und die Taschen aufs Backblech setzen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen und warm servieren.