

Herzhafte Blätterteigtaschen mit Feta

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gebäck, Hauptspeise,
Teigwaren

Gattung: Snack



275 g Blätterteig
200 g Schafskäse
5 Stück Oliven
150 g Schinken

4 mittelgr. Knoblauchzehe/n
3 Stück Paprikaschote(n)
5 Messerspitzen Sambal Oelek

Den fertigen Blätterteig ausrollen und in sechs gleichgroße Abschnitte schneiden. Dann mit einem Messer vorsichtig Samba Olek draufkratzen, aber Vorsicht, nicht zu viel (Samba Olek ist sehr scharf). Dann die restlichen, in Würfel und zerkleinerten Zutaten gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Danach die sechs Teigstücke einzeln zu Teigtaschen (wie eine Pyramide) schließen und zusammendrücken. Man kann auch die Ränder mit etwas Öl oder Eigelb vorher einpinseln, dann hält der Teig besser zusammen.

Die Teigtaschen auf Backpapier für ca.10-15 Minuten bei 180-200 Grad Umluft in den Backofen. Dabei darauf achten, dass der Blätterteig nicht zu trocken wird. Nach dem Backen noch fünf Minuten abkühlen lassen.

: Autor: Michael Jung

: Kalorien/Joule pro Person: 511 kCal

: Fett: 39690 mg

: Kohlenhydrate, resorbierbare: 20661 mg

: Eiweiss (Protein): 18549 mg

Rezept verwaltet von [Kalorio! V3.40](#) [unregistriert]