

Blätterteigtaschen mit Hackfleisch-Tomaten-Feta-Füllung



Zubereitung: 25 min
Backzeit: 20 min
Zeit insgesamt: 45 min

Zutaten für 6 Stück:

1 Blätterteig (Kühlprodukt)
2 kleine Tomaten
100 g Feta
200 g Hackfleisch
20 g Frischkäse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
½ TL Olivenöl pro Stück
1 Ei
Basilikumblätter nach Belieben

Dazu passt:

Blattsalat

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig ausrollen und in 6 gleich große Stücke teilen. Jeweils etwas Frischkäse in die Mitte des Blätterteigs streichen. Das rohe Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermischen. Anschließend auf dem Frischkäse verteilen.

Die Tomaten und den Feta in kleine Würfelchen schneiden und ebenfalls jeweils auf das Hackfleisch geben. Pro Stück nun etwa ½ Teelöffel Olivenöl darüber träufeln.

Nun die Ecken der Blätterteigtaschen in die Mitte drücken, sodass ein kleines „Päckchen“ entsteht.

Das Ei mit einer Gabel verquirlen und mit einem Pinsel die Blätterteigecken damit bepinseln.

Alle Blätterteigtaschen nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf der mittleren Ebene im Backofen ca. 20 min backen. 3 min vor Backzeitende noch ein paar Basilikumblätter auf die Blätterteigtaschen geben und mitbacken.

Anschließend herausholen und beispielsweise mit einem grünen Blattsalat servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥