

Kleine Blätterteigtaschen mit Füllung



Vorspeise
Rezeptart



50 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

Backzeit: 15 – 20 Minuten



Zutaten für 12 Portionen

3 Pkg. Blätterteig
Eine Pkg. Holzzahnstocher

Füllung 1

250 g faschiertes Rindfleisch
1 kleine Zwiebel
2 große braune Champignons
70-80 g roter Paprika
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer (od. Cayennepfeffer)
Paprikapulver, süß
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Frische Kräuter (z.B. Majoran, Thymian, Petersilie, etc.)

Füllung 2 (vegetarisch)

100 g Schaffrischkäse
10 Stk. getrocknete Tomaten (ca. 50 g)
1 Pkg. Babyspinat, blanchiert
1-2 Knoblauchzehen
Pfeffer
Salz
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, etc.)

Zubereitung

Füllungen vorbereiten, Blätterteig ausbreiten und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Vorbereitete Füllungen auf den Blätterteigquadraten verteilen, die Enden in der Mitte übereinanderschlagen (evtl. mit einem Holzzahnstocher fixieren) und bei 180°C für circa 20 Minuten goldgelb backen.

Füllung 1: Faschiertes Fleisch mit fein gehackter Zwiebel und feingeschnittenen Pilzen und Paprika kurz anbraten, mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kürbiskernöl würzen.

Füllung 2: Schafkäse klein würfelig schneiden. Blanchierten Spinat grob hacken und mit klein geschnittenen getrocknete Tomaten, Knoblauch und dem Kürbiskernöl vermengen. Schafkäse nicht zur Spinatmasse geben, sondern erst beim Füllen von beidem etwas auf die Blätterteigquadrate geben.

Tipp: Die Blätterteigtaschen entweder zwischendurch als kalten Snack genießen, oder warm als Vorspeise mit frischem Salat und evtl. einer Joghurt-Kräutersoße servieren. Sie eignen sich auch wunderbar als Party-Fingerfood und zum Anbieten am Buffet.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch