HAND PIES
MIT BROKKOLI UND CHEDDAR.

20 Min.
Zubereitungszeit
+25 Min. Backzeit

gering
Aufwand

Zutaten für: ca. 12 Stücke

600 g	Naturgut Bio TK-Brokkoli
etwas	Salz
300 g	Cheddar in Scheiben
150 g	Mozzarella, gerieben
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Chiliflocken
2 Pckg.	PENNY.READY Blätterteig (à 275 g)
4–5 EL	flüssiger Honig
8 EL	Senf, mittelscharf
nach Belieben	
1–2 TL	Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Gefrorenen Brokkoli in kochendem Salzwasser 3 Min. bissfest garen. Abgießen, abkühlen lassen und fein hacken. Cheddarscheiben klein würfeln. Mit gehacktem Brokkoli und Mozzarella vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chiliflocken würzen.

2. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Honig und Senf verrühren. Blätterteig entrollen, mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen. 12 Kreise von 20–22 cm Durchmesser ausstechen. Mit Honig-Senf bestreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

3. Brokkoli-Masse auf den Teigkreisen verteilen. Teigkreise zusammenklappen, Ränder gut andrücken. Dabei mit den Fingern oder einer Gabel ein Muster eindrücken. Ei verquirlen, Teigtaschen damit bestreichen und je viermal quer einschneiden. Nach Belieben mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.

PENNY.