

Blätterteig-Taschen.

Zutaten für:

Pck. Blätterteig
g Gouda
g Salami
TL Tomatenmark
g Paprika

Portion(en)

Zubereitung:

- 1 Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vor und leg' das Backblech mit Backpapier aus.
- 2 Jetzt Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.
- 3 Salami und Käse in feine Streifen oder Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Tomatenmark mischen.
- 4 Jetzt entkernst du die Paprika, wäscht sie, tupfst sie trocken und schneidest sie ebenfalls in sehr feine Stück.
- 5 Rühre die Paprikastücke nun unter die Füllung.
- 6 Teig einmal längs und 3-mal quer durchschneiden, sodass 8 Vierecke entstehen. Die Füllung jeweils in der Mitte der Teigplatten verteilen.
- 7 Jetzt faltest du die Teigstücke zu einem Dreieck drückst die Ränder gut mit den Zinken einer Gabel zusammen.
- 8 Die Blätterteigtaschen auf das Blech setzen und ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Sie schmecken heiß und kalt!