

Mediterrane Blätterteigtaschen mit Salami und Käse



stillfreundlich

Blätterteig ist immer ideal, wenn es um schnelle Snacks geht. Du kannst ihn süß füllen und statt Kuchen anbieten oder aber mit einer herzhaften Füllung zum Picknick oder Abendessen servieren. So machen wir es hin und wieder bei unseren einfachen mediterranen Blätterteigtaschen mit Salami und Käse.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung tiefgefrorenen Blätterteig
- 6 Scheiben Salami
- 6 Scheiben Gouda
- 4 eingelegte, getrocknete Tomaten
- je 4 schwarze und grüne Oliven
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Ei und etwas Reibekäse zum Bestreichen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

1. Lege die Blätterteigplatten nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
2. Verrühre den Kräuterfrischkäse mit dem Tomatenmark und verteile ihn auf den

Blätterteigplatten.

3. Lege je eine Scheibe Salami und Käse auf die Platten.
4. Schneide die getrockneten Tomaten und die Oliven klein, mische sie und verteile sie auf den Platten.
5. Klappe die Blätterteigplatten nun zusammen und drücke die Kanten etwas fest.
6. Bestreibe sie mit dem verquirlten Ei und streue etwas Käse darüber.
7. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>