Mediterrane 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. Bestreiche 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.