

# Blätterteigtaschen mit Paprika und Oliven

Pizza » Party-Pizza

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Platten Blätterteig
- » 4 Scheiben eingelegt Paprika
- » 2 EL grüne Oliven
- » 2 EL schwarze Oliven
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 4 EL Frischkäse (mit Kräutern)
- » 1 Eiweiß

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Blätterteigplatten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auslegen. Oliven und Paprika sehr fein würfeln und mit dem feingehackten Knoblauch und dem Frischkäse mischen.

2. Die Mischung in die Mitte der Blätterteigplatten geben, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, zusammenfalten und mit den Zinken einer Gabel etwas festdrücken. Ca. 12min auf der mittleren Schiene backen und heiß servieren.

angelegt am: 06.03.2007

Rezept-Nr: 2245

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke