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 asulegen. 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