Italienische Kräuter-Ecken

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (20 Stück)

» 250g Mehl
» 3 EL Kräuter (italienische)
» 100g Butter/Margarine
» 1 TL Salz
» 1 TL Weißwein-Essig
» 1/8l Wasser
» 200g Frischkäse (leicht)
» 200g Cabanossi
» 1 Bd. Basilikum
» 1 Ei(er)
» 20g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 30min kalt stellen.

2. Inzwischen Frischkäse mit klein gewürfelter Cabanossi und dem fein geschnittenen Basilikum mischen.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen Quadrate von ca. 9x9cm ausschneiden. In die Mitte einen gut gehäuften Teelöffel der Füllung geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Parmesan bestreuen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20min goldbraun backen.

Nährwerte: 168kcal/E5g/F12g/KH8g pro Stück

angelegt am: 10.09.2004 Rezept-Nr: 1298

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