

## Kleine Blätterteigtaschen mit Füllung



Foto: Stefan Kristoferitsch

Verfasser: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zutaten:

3 Pkg. Blätterteig

Eine Pkg. Holzzahnstocher

### Füllung 1

250 g faschieretes Rindfleisch

1 kleine Zwiebel

2 große braune Champignons

70-80 g roter Paprika

1 EL Tomatenmark

Salz

Pfeffer (od. Cayennepfeffer)

Paprikapulver, süß

3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Frische Kräuter (z.B. Majoran, Thymian, Petersilie, etc.)

### Füllung 2 (vegetarisch)

100 g Schaffrischkäse

10 Stk. getrocknete Tomaten (ca. 50 g)

1 Pkg. Babyspinat, blanchiert

1-2 Knoblauchzehen

Pfeffer

Salz

2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, etc.)

Zubereitung:

Füllungen vorbereiten, Blätterteig ausbreiten und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Vorbereitete Füllungen auf den Blätterteigquadraten verteilen, die Enden in der Mitte übereinanderschlagen (evtl. mit einem Holzzahnstocher fixieren) und bei 180°C für circa 20 Minuten goldgelb backen.

Füllung 1: Faschiertes Fleisch mit fein gehackter Zwiebel und feingeschnittenen Pilzen und Paprika kurz anbraten, mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kürbiskernöl würzen.

Füllung 2: Schafkäse klein würfelig schneiden. Blanchierten Spinat grob hacken und mit klein geschnittenen getrocknete Tomaten, Knoblauch und dem Kürbiskernöl vermengen. Schafkäse nicht zur Spinatmasse geben, sondern erst beim Füllen von beidem etwas auf die Blätterteigquadrate geben.

Tipp: Die Blätterteigtaschen entweder zwischendurch als kalten Snack genießen, oder warm als Vorspeise mit frischem Salat und evtl. einer Joghurt-Kräutersoße servieren. Sie eignen sich auch wunderbar als Party-Fingerfood und zum Anbieten am Buffet.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 15 – 20 Minuten

Schwierigkeit: Leicht

Personenanzahl: 12

Rezeptart: Fingerfood/Snack, Vorspeise