

AEG

Scharfe Blätterteigtaschen

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, niedrig
Temperatur: 165 °C
Zeit: 25 Minuten
Portionen: 4



12 Platten, ca. 10 x 10 cm, TK Blätterteig

2 Tomaten

½ rote Paprika

½ gelbe Paprika

3 Zehen Knoblauch

1 Peperoni

1 Dose Kichererbsen, gegart, à 250 g

1 TL Sesamöl

1 kleiner Bund Blatt Petersilie

3 Eigelb

Salz und schwarzer Pfeffer

Benötigt: Backblech, Pinsel, Mixer

Vorbereitung: Tomaten vierteln und entkernen, Paprika und Peperoni putzen, Knoblauchzehen schälen. Blatt Petersilie hacken, Tomatenfleisch und Paprika in Würfel von ca. 3 mm Kantenlänge schneiden, Knoblauchzehen und Peperoni fein hacken. Die Kichererbsen in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abspülen, zusammen mit dem Olivenöl im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Diese in eine Schüssel geben und mit Paprika, Tomate, Knoblauch, Peperoni und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Die Ränder der Blätterteigquadrate mit Eigelb bestreichen und einen Löffel der Füllung mittig platzieren. Nun zwei gegenüberliegende Ecken des Blätterteigs aufeinanderziehen, so dass dreieckige Taschen entstehen. Die beiden Nahtstellen gut aufeinanderdrücken und mit einer Speisegabel nachdrücken. So sind die Kanten gut verschlossen und es entsteht ein schönes Muster. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Taschen aufsetzen. Die Taschen mit dem restlichen Eigelb bepinseln, so entsteht beim Backen eine besonders schöne Bräunung.

Zubereitung: Die Blätterteigtaschen auf der Einschubebene 3 mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 165 °C für 25 Minuten backen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer