

Blätterteigtaschen mit Giersch-Schafskäse-Füllung

Zutaten | 4 Portionen

60 g	junge Gierschblätter
1	Knoblauchzehe
1 Pkg	Blätterteig aus dem Kühlregal
200 g	Schafskäse
2 EL	Quark
	Salz, Pfeffer
1	Ei

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 10 Minuten

Zubereitung:

- Gierschblätter waschen, abtropfen und sehr klein schneiden.
- Knoblauch abziehen und fein würfeln.
- Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden.
- Für die Füllung Schafskäse zerbröseln, mit dem Knoblauch, dem Quark und den kleingeschnittenen Gierschblättern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Jeweils einen Esslöffel Gierschfüllung in die Mitte der Blätterteig-Quadrate setzen.
- Das Ei verquirlen und die Blätterteigränder damit bestreichen.
- Die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen und an den Seiten festdrücken.
- Die Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Ei bestreichen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Tipp:

Statt des gekauften Blätterteigs kann man auch einen Quarkblätterteig zubereiten. Dafür 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter, 1/2 Teelöffel Salz und eine Teelöffel Backpulver zu einem Teig verkneten. Eine halbe Stunde kühl stellen und dann wie den Blätterteig ausrollen und weiterverarbeiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 160 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
464 kcal	35,8 g	21 g	14,2 g	160 mg