

Kochen mit Klaus

Blätterteig mit Zucchini-Hackfüllung

Zutaten: (Für 16 Stücke)

- Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 200 g Zucchini, 200 g gem. Hack,
- 1 Pck. Fix f. Ofen-Spirelli alla mamma, 50 ml Weißwein, 120 g Feta,
- Salz, Pfeffer, gerebelten Oregano, Majoran & Rosmarin, TK-Petersilie
- 1 Pck. Blätterteig (Kühlfach)

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Zucchini klein würfeln. Feta klein würfeln.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi zugeben, glasig dünsten, Zucchini mitdünsten. 200 ml Wasser zufügen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern u. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Kräuter u. $\frac{3}{4}$ des Feta unterrühren.



3. Blätterteig auf einem Backblech ausrollen u. in 16 diagonale Hälften teilen. Ränder umlegen, leicht andrücken u. die Hack-Füllung gleichmäßig auf den Teigmitten verteilen. Übrigen Feta darauf verteilen. Ränder mit Wasser bestreichen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen grünen Salat reichen oder als Snack einfach so.

