

Kochen mit Klaus

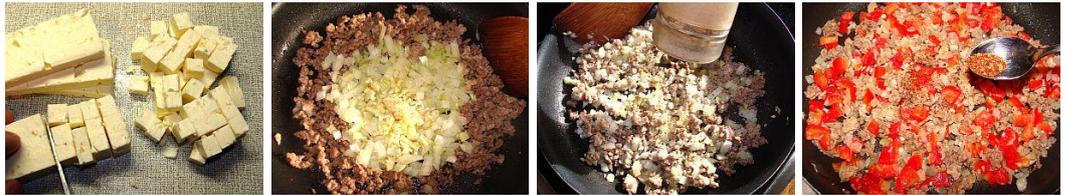
Paprika-Feta-Blätterteigtaschen (🌶️)

Zutaten: (Für 8 Stücke)

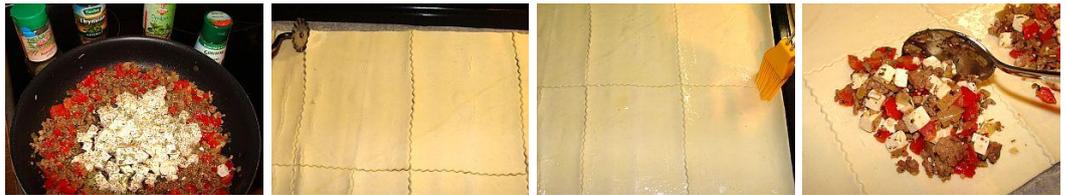
- 1 Blätterteig (Kühlregal!), 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 1 kleine rote Paprika, 150 g Feta, 100 g gem. Hack, Chiliflocken,
- gerebelter Oregano, Majoran, Thymian & Rosmarin, 1 Ei, 1 EL Milch

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika putzen, waschen u. klein würfeln. Feta klein würfeln. Ei trennen, Eigelb mit Milch verquirlen.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Paprika zugeben u. ca. 5 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Chiliflocken würzen, von der Kochstelle nehmen. Käse u. Kräuter unterheben.



3. Blätterteig im Backpapier ausrollen u. in 8 gleiche Stücke teilen. Ränder mit Eiweiß bestreichen, Feta-Mischung mittig auf den Stücken verteilen, Ecken übereinander schlagen u. andrücken. Blätterteig mit der Eiermilch bestreichen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 25 Min. backen bis der Blätterteig goldbraun ist.



Tipp des Chaoten:

Dazu einen Eisbergsalat servieren. Super lecker...!

