

Gemüse - Schinken - Täschli



Vorspeise für ca. 6 - 8 Personen

Zutaten

- 2 Blätterteige
rechteckig
- 1 Eigelb zum
bestreichen

Füllung:

- 225 g Gemüse wie
Erbsli
Rüebli
Kohlrabi
Zucchini
- 125 g Schinken geschnitten
- 125 g Kräuterfrischkäse
- 30 g Reibkäse Sbrinz
- 1 Eiweiss
Salz, Pfeffer
Kräuter und Gewürz
nach Wahl

Salat nach Wahl
Salatsauce

Vorbereiten

Blätterteig im Kühlschrank bereitstellen
Eigelb und Eiweiss trennen
Eiweiss nicht zu steif schlagen
Schinken in 1x1cm grosse Quadrate schneiden
Gemüse ausser Erbsli in dünne Steifen raspeln

Zubereiten

Alle Zutaten für die Füllung gut miteinander vermischen
Würzen mit Salz, Pfeffer, Kräuter und Gewürz nach Wahl
Falls Füllung je nach Gemüsewahl zu trocken, wenig Rahm begeben

Blätterteig auslegen, ca. 2 EL Füllung als Häufchen auf Teig verteilen,
so dass nachher 12 Rechtecke geschnitten werden können.
(Ev. Täschler von Betty Bossi verwenden, falls vorhanden)

Teigfläche, die nicht belegt ist, mit Wasser oder Eiweiss bestreichen
2. Teig darüber legen, gut zusammendrücken und zwischen der
Füllung die Taschen durchschneiden.

Auf das mit Bactrennpapier vorbereitete Backblech legen
Mit Eigelb bestreichen
Im unteren Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca.
15 - 20 Minuten goldgelb backen.

Servieren mit Salat als Vorspeise