

Gemüse-Blätterteig-Taschen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 grüne Paprika, 2 große Tomaten, 1 kleine Dose Mais, 4 große Scheiben gekochter Schinken, 200 gr geriebenen Emmenthaler, 2 Päckchen Blätterteig (Aldi), Olivenöl.

Die Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Paprika und Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, den Mais abtropfen lassen und alles zu dem Olivenöl geben. Mit Pfeffer, Salz, Fondor, Knoblauch und etwas Maggi würzen und ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Den Blätterteig in je 2 Stücke schneiden und mit je einer Scheibe gekochten Schinken belegen. Das Gemüse darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Blätterteig an den Enden mit Wasser oder Eigelb bestreichen und zusammenrollen. Den Rest Käse auf die Taschen streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 25 Minuten backen.

Dazu Salat!