



Mediterrane Teigtaschen



Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 150g [Schafkäse in Salzlake](#)
- 1 Schale [Pomodori secchi](#)
- 1 Schale [Kalamata Oliven](#)
- Sesamkörner
- [Chutney](#) nach Wahl
- Mediterrane Kräuter, Salz & Pfeffer
- 1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

Pomodori secchi und die Kalamata Oliven klein schneiden. Den Schafkäse in Würfeln und alles zusammen in einer Schüssel vermengen. Salzen und pfeffern und mit mediterranen Kräutern nach Wahl zusätzlich abschmecken.

Anschließend den Blätterteig ausrollen und in quadratische Stücke (ca. 6x6cm) schneiden. Die Hälfte der Quadrate mit der Fülle belegen und mit einem zweiten Quadrat bedecken.

Anschließend mit einer Ravioli-Pressen (oder einer Gabel) die Ränder zusammendrücken und verschließen. Das Ei verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen. Mit Sesamkörnern bestreuen und im Ofen lt. Anleitung des Blätterteigs backen.

Mit Chutney nach Wahl anrichten und genießen!

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊