Brokkoli-Topfentaschen

So klein, pikant und lecker: Den Brokkoli-Topfentaschen kann niemand widerstehen, deshalb sollte man sich dieses Rezept gut merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

350 g	Brokkoli
50 g	Tomaten (getrocknete)
50 g	Goudakäse (geriebenen)
0.5 Bündel	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
150 g	Frischkäse
200 g	Magertopfen
4 EL	Öl
6 EL	Milch
280 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Eiweiß
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
Nach Belieben	Sesam (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Brokkoli-Topfentaschen zuerst Mehl mit Backpulver mischen. Topfen mit Milch, Öl

und Salz verrühren und mit dem Mehl zu einem glatten Teig vermengen. Ca. 20 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und abbrausen. Ca. 3-4 Minuten im Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen.

3. Während der Brokkoli abkühlt, die getrockneten Tomaten klein schneiden und den Gouda reiben. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

4. Brokkoli grob würfeln und mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Gouda vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf dünn ausrollen und in 20 x 20 cm große Quadrate schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte der Quadrate darauf legen.

6. Die Brokkoli-Füllung gleichmäßig auf die diese Quadrate verteilen. Ränder mit etwas von dem Eiweiß bestreichen. Die restlichen Teig-Quadrate darüber legen und die Ränder fest andrücken.

7. Die Taschen mit dem restlichen Eiweiß einpinseln und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm servieren.

Tipp

Die Brokkoli-Topfentaschen schmecken auch kalt sehr gut und eignen sich deshalb hervorragend zum Mitnehmen ins Büro oder für ein Picknick.