Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt

Einen Hauch Urlaub vermitteln die Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt. Das Rezept ist so einfach zuzubereiten, diese Auszeit vom Alltag sollte man sich ruhig öfter gönnen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (glutenfreien)
160 g	Schafskäse
6 Stk.	Tomaten (in Olivenöl eingelegte)
10 Stk.	Oliven (entsteinte)
3 EL	Créme frâiche
1 EL	Olivenöl (von den eingelegten Tomaten)
1 EL	Italienische Kräuter
50 g	Mehl (glutenfreies, für die Arbeitsfläche)
	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt** den Backofen auf 220°C vorheizen. Tomaten waschen und klein würfeln. Oliven klein schneiden. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken.

2. Schafskäse mit Oliven, Tomaten, Olivenöl und Crème fraîche verrühren und mit italienischen Kräutern abschmecken. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Blätterteig darauf zu einem 2 mm dicken Rechteck ausrollen.

3. Aus dem Blätterteig 8x8 cm große Quadrate ausschneiden, die Teigreste nicht verkneten, sondern nur auf- bzw. nebeneinander legen. Auf jedes Quadrat 1 gehäuften TL der Schafskäse-Füllung geben.

4. Die Ränder der Quadrate mit Wasser einpinseln und wie eine Tasche zusammenklappen. Die

Ränder mit einer Gabel zusammendrücken und mit Milch bestreichen.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigtaschen darauf setzen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Tipp

Zu den Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt schmeckt ein bunter gemischter Salat.