

Rezeptidee für einen kleinen Snack:

Topfentascherl mit pikanter Fülle

Zutaten (16 Port.):

2 Blätterteigplatten á 275 g
250 g Speckwürfel
0,5 Zwiebel rot
2 Knoblauchzehen
200 g Gouda gerieben
250 g Topfen
Salz, Pfeffer
2 Thymianzweige abgerebelt
2 EL Petersilie gehackt
1 Ei zum Bestreichen

Alternative zum Blätterteig:

Topfenblätterteig:

250 g Mehl,
250 g Butter,
250 g Topfen, 1 Pr. Salz)



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit den Speckwürfeln fettfrei in einer beschichteten Pfanne anrösten und in einer Schüssel überkühlen lassen.
- Etwas geriebenen Gouda zur Seite legen. Die restlichen Zutaten mit dem Speckgemisch in der Schüssel gut vermengen.
- Die Blätterteigplatten in je 8 gleich große Stücke schneiden, in die Mitte Füllung geben und jedes Eck über der Füllung in der Mitte zusammenschlagen und etwas fest drücken.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit geriebenem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backrohr mit Ober- und Unterhitze bei 180° ca. 30 - 40 min. goldbraun backen.
- Die fertigen Topfentaschen noch heiß mit Salat servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!

Erstellt von Ing. Renate Oberndorfer, MA, BEd.,