



Blätterteigtaschen mit einer Füllung aus Schinken, Mais, Champignons und Käse

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Grundmenge: 8 Blätterteigtaschen

Mengenplanung: 2 Blätterteigtaschen/Person als Hauptspeise

Zutaten:

- 500 g Blätterteig
- 100 g Schinkenwürfel
- 140 g Mais (Dose)
- 115 g Champignons
- 120 g Käse, gerieben
- Pizzagewürz

Sonstiges:

- 1 Eigelb
- Milch



Zubereitung:

1. Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden
2. Mais, Käse, Schinken und Champignons mischen und kräftig würzen
3. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen
4. Blätterteig in 8 Rechtecke (ca. 16 x 13 cm) schneiden
5. Füllung auf die untere Hälfte jedes Blätterteigstücks geben. Obere Hälfte darüber klappen und Ränder gut zudrücken
6. Eigelb mit einem Schuss Milch mischen
7. Blätterteigtaschen auf das Backblech legen und mit der Ei-Milch-Mischung einpinseln
8. Im Ofen ca. 18-20 Minuten goldbraun backen und direkt servieren

Dazu schmeckt prima Reis und eine Sauce Hollandaise.

Wenn man die Teigtaschen etwas kleiner macht, eignen sie sich auch toll als Party-/Fingerfood.