

# Bärlauch-Feta-Taschen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

## Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteig aus der Kühltheke (275 g)
- 100 g Feta, grob zerbröseln
- 2 Eier, eins davon zum bestreichen
- 50 g Kräuterfrischkäse
- 1 Bund Bärlauch (ca. 50 g), in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Muskat



## Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze, unterste Schiene Rost.

Feta, 1 Ei, Frischkäse, Bärlauch und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermischen.  
(im TM: 1 min./Linkslauf/Stufe 2).

Die Blätterteigplatte in 12 Quadrate schneiden und die Füllung gleichmäßig auf 6 Quadrate mittig verteilen. Das Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen.

Anschließend jeweils ein unbelegtes Quadrat als Deckel aufsetzen und die Ränder der Taschen mit den Zinken einer Gabel fest zusammendrücken.

Blätterteigtaschen gleichmäßig auf dem Zauberstein verteilen und mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen.

Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

*Variante: Alternativ für den Bärlauch kann z. B. auch Blattspinat verwendet werden.*



---

## Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin für Pampered Chef

<https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>



Steinhexe - Sabine Reinhardt mit Pampered Chef

[www.steinhexe.com](http://www.steinhexe.com)