

## »BLÄTTERTEIGTASCHEN« MIT GEMÜSE UND FETA-KÄSE

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>1 Zucchini</b>	waschen, schälen und klein würfeln.
<b>1 Paprikaschote</b>	waschen und klein schneiden.
<b>100 g Champignons</b>	putzen und klein schneiden.
<b>2 mittel große Tomaten</b>	waschen und klein schneiden.
<b>1 Zwiebel</b>	schälen und klein würfeln.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.
<b>2 Ei Öl</b>	Die Zwiebel zusammen mit der Knoblauchzehe in andünsten. Die Zucchini und die Paprika zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mitbraten. Wenn die Zucchini leicht gebräunt sind, die Champignons und Tomaten mitbraten. Mit
<b>Salz, Pfeffer, Chilipulver</b>	würzen.
<b>1 Pck. Feta-Käse</b>	zerkleinern und unter die Gemüsemenge mischen. In einer extra Schüssel
<b>50 g Kräuterfrischkäse</b>	
<b>4 Ei Ajvar</b>	
<b>1 TL Gewürzmischung (8-Kräuter)</b>	verrühren <b>Den Backofen auf 175° Grad Umluft vorheizen.</b>
<b>2 TK-Blätterteigrollen</b>	ausrollen und jeweils in 8 gleich große Quadrate teilen. Den Blätterteig mit der Kräuterfrischkäsecreme bestreichen. Das Gemüse auf den Blätterteig verteilen. Die einzelnen Quadrate zu Dreiecken diagonal falten und die Seiten gut zusammendrücken.
<b>1 Ei</b>	verquirlen, die Gemüsetaschen damit bestreichen und im Backofen <b>ca. 15-20 Minuten</b> goldgelb backen. Die Blätterteigtaschen schmecken auch kalt sehr gut.

