

Blätterteigpastetchen mit Paprikafrischkäse

für 14-16 Stück

ZUTATEN:

250 g Blätterteig
120 g Frischkäse
80 g rote und gelbe Paprika
1 EL Sauerrahm
2 EL feingehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG:

Blätterteig ausrollen (6 mm dick) und Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Davon die Hälfte beiseite geben. In die verbleibenden wiederum in der Mitte ein Loch mit 2,5 cm Durchmesser ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Die Blätterteigkreise auf ein Backblech auflegen und mit Eidotter bestreichen. Die Teigringe daraufsetzen und ebenfalls mit Eidotter befeuchten, bei 220°C etwa 12-15 Minuten backen.

FÜR DIE FÜLLE rote und gelbe Paprika sehr kleinwürfelig schneiden, kurz in Butter sautieren, würzen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Sauerrahm verrühren, mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Basilikum abschmecken. Die Paprikawürfel untermischen und in die Blätterteigpastetchen füllen.