

Schnelle pikante Blätterteigtaschen

Zutaten

2 Rollen Blätterteig

100 g gekochter Schinken würfeln

100 g Salami würfeln

1 Becher (200g) Kräuterfrischkäse

150 g geriebener Käse

2 Eßl. Tomatenmark

Alle Zutaten zu einer Füllung vermischen

Etwas geriebener Käse zum darüber streuen.

Zubereitung

Blätterteig auslegen und die Füllung gut darauf verstreichen. Zu einer Rolle zusammenrollen und in Scheiben schneiden. Auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 20 min backen

Guten Appetit