



Ricotta Kräutertaschen

für 2 Personen oder mehrere Apérohäppchen

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 250 g)
- 1 Ricotta Fresca (250 g)
(frische) Kräuter: Basilikum, Schnittlauch, Peterli fein geschnitten
Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb

Den Blätterteig in ca. 10 cm grosse Quadrate schneiden.

Die geschnittenen Kräuter mit dem Ricotta Fresca mischen.

Salz und Pfeffer und weitere Gewürze zum Abschmecken verwenden.

Die Ricottamasse in der Mitte der Blätterteigquadrate platzieren.

1 Seite längs überschlagen, so dass ein Rechteck entsteht.

Den Rand der Kräutertaschen mit der Gabel andrücken.

Kurz vor dem Backen mit dem Ei bestreichen.

Bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Die Taschen können einige Stunden vor dem Backen zubereitet und kühl gestellt werden.

Jedoch erst kurz vor dem Backen mit dem Ei bestreichen.

Tiefgefrieren der Taschen ist ebenfalls möglich. Im gut vorgeheizten Ofen verlängert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.

Anstelle von Kräutern können auch Zutaten wie Schinken, Lauch etc. zugefügt werden.