

KNUSPERLUST

Knusprige Teigtaschen



ZUTATEN für ca. 16 Stück

Für den Teig:

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

- 1 EL Olivenöl
- 2 Eier (Gr. M)
- 1/2 TL Salz
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 2 EL Wasser

Für die Füllung:

- 125 g Frischkäse
- 50 g Edamer gerieben
- 1/2 rote Paprika (kleine Würfel)
- 2 Schalotten geschnitten
- 1 EL getrocknete Kräuter (o. frisch)
- Salz / Pfeffer
- Olivenöl zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

1. Aus **200 g KOMEKO KNUSPERLUST**, 1 EL Olivenöl, 2 Eier, 1/2 TL Salz Backpulver und 2 EL Wasser einen festen Teig kneten und in Folie gewickelt eine Stunde kaltstellen.
2. 125 g Frischkäse, 50 g Edamer, Paprikawürfel, geschnittene Schalotten und die Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken (leicht überwürzen).
3. Den Teig in 4 gleiche Stücke teilen und mit der Nudelmaschine (oder Rollholz; möglichst dünn) auf Stufe 2 ausrollen.
4. Die Streifen halbieren und bis auf Stufe 3 weiter ausrollen. Die Streifen sollen ca. 8 cm breit werden.
5. Die streifen dünn mit Olivenöl bestreichen und je 2 übereinanderlegen.
7. Zu Quadraten von 8 x 8 cm schneiden.
8. Füllung darauf verteilen, von den Ecken aus zu Taschen zusammenlegen. Mit Ei bestreichen.
9. Den restlichen Teig mit etwas Mehl zusammenkneten, ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf die Taschen legen. Mit schwarzem Sesam garnieren.
10. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230° C Ober-/Unterhitze etwa 15 min. backen.

