

ZWIEBEL BLÄTTERTEIGTASCHEN UPSIDE DOWN



Diese herzhaften Blätterteigtaschen sind mit einer Gemüse Frischkäse Füllung gefüllt und erinnern mich an Zwiebelkuchen. Damit der Teig schon luftig wird und gut aufgeht werden die Taschen Upside-Down, also auf dem Kopf, gebacken. Hier kommt zuerst die Füllung und dann der Blätterteig auf das Blech.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8



Nimm die Blätterteigrollen etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank heraus, damit sie beim Ausrollen nicht brechen.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege mehrere Lochbleche mit Dauerbackfolie.

FÜLLUNG VORBEREITEN

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Spalten. Halbiere die Tomaten und zupfe die Kräuter etwas klein. Schneide den Schafskäse in Würfel.

TASCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Verteile etwas Olivenöl auf den Blechen. Lege die Kräuter portionsweise als kleine Flächen mit viel Abstand auf die Bleche. Gib die Tomaten, Zwiebeln und den Schafskäse dazu. Lege zwei Blätterteigplatten übereinander und drücke sie aneinander. Schneide Rechtecke zu und bestreiche sie auf einer Seite mit Paprikamark und Frischkäse. Lege sie mit der bestrichenen Seite auf das Gemüse. Drücke den Rand flach und drücke die Ränder mit einer Gabel oder einer gezackten Teigkarte fest. Bestreiche den Blätterteig mit dem Ei. Backe die Taschen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20-25 Minuten goldgelb. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie kurz abkühlen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

FÜLLUNG:

- 2 rote Zwiebeln
- 16 Cocktailtomaten
- 1 Rosmarin
- 1 Oregano
- 100 g Schafskäse

TEIGTASCHEN:

- 2 EL Olivenöl
- 2 Rollen Blätterteig
- 2 EL Paprikamark
- 80 g Frischkäse
- 1 Ei