

## Bärlauch-Schafskäse-Taschen



Für 6 Personen

Kochzeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Bärlauch, Blätterteig, Schafskäse, Spinat,

### Zutaten

- ca. 250 g Bärlauch (falls zu wenig, ergänzt durch frischen Spinat oder 1 Bund Bärlauch + ca. 100 g TK-Blattspinat)
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- ca. 120 g Schafskäse
- 1 Rolle Blätterteig (aus der Kühltheke, ca. 250 g) oder 6 quadratische Scheiben TK-Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch oder Sahne
- getrockneter Thymian oder Sesamsamen

### Arbeitsschritte

1. Falls Sie TK-Blätterteig verwenden, so nehmen Sie diesen bitte zuerst aus dem Tiefkühlfach und lassen die Scheiben nebeneinander auf der Arbeitsfläche auftauen.
2. Für die Füllung den Bärlauch waschen, trocken schütteln, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Bärlauch darin unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

- würzen und lauwarm abkühlen lassen.
4. Den Schafskäse abtropfen lassen und dazukrümeln.
  5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.
  6. Die Blätterteigrolle ausrollen und in 6 annähernd quadratische Stücke schneiden (die TK-Quadrate so weiterverarbeiten, wie sie sind). Die Füllung mittig auf die Teigstücke geben und jeweils eine Teigecke darüber schlagen. Die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Die Blätterteigtaschen mit etwas Abstand auf das Blech legen.
  7. Das Eigelb mit Milch oder Sahne verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Mit getrocknetem Thymian oder Sesamsamen bestreuen. In ca. 20 Minuten im Ofen (Mitte) goldbraun und knusprig backen.
  8. Herausnehmen und heiß, lauwarm oder kalt servieren. Guten Appetit!