

Tuesday, February 19. 2008

BlÃ¤ttertortaschen mit Fetacreme (und mehr)

Lasst Euch nicht von der Zutatenliste abschrecken! Bei diesen einfachen BlÃ¤ttertortaschen gilt, wie so oft: Man kann sich ganz vom Appetit leiten lassen - sowohl bei der WÃ¤rzung als auch bei der Art der FÃ¼llung. Wie ein Baukasten-System...

Ob nur Feta mit KrÃ¤utern, weiteren Verfeinerern wie Chili und Zitronenabrieb, ob Feta mit Thunfisch oder Feta mit Spinat und Hackfleisch - alles ist mÃ¶glich, Hauptsache es schmeckt Euch! Fleisch sollte jedoch vor dem FÃ¼llen scharf angebraten und schon ein wenig gewÃ¤rzt werden. Ihr braucht, wenn Ihr noch weitere FÃ¼llungszutaten zufÃ¼gt, anteilig etwas weniger Feta, oder erhaltet eine grÃ¶Ãere Menge FÃ¼llung.

Zu den BlÃ¤ttertortaschen passt sehr gut ein Ruccolasalat mit Tomaten und leicht scharfer GemÃ¼sepepperoni in Balsamico-OlivenÃ¶l-Dressing oder ein gemischter Salat.

1 Pckg. (6 StÃ¼ck) TK-Dinkel-BlÃ¤ttertortageblÃ¤tter oder 1 Rolle frischer, normaler BlÃ¤ttertortage
2 EL Sesam

Fetacreme:

1 Packung Feta

1 kleine Zwiebel oder 2 FrÃ¼hlingsschneepfeilknollen, in kleine WÃ¼rfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst oder fein gehackt

3/4 Becher Schmand

WÃ¤rzung nach Vorliebe:

etwas Salz (Vorsicht, Feta und Kapern sind schon recht salzig.)

Pfeffer

Paprikapulver

etwas Cayennepfeffer oder Chilipulver

reichlich frische klein gehackte KrÃ¤uter, z.B. Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum

alternativ gehen auch getrocknete KrÃ¤uter

etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

5 getrocknete Tomaten, klein gewÃ¼rfelt

2 EL Kapern, grob gehackt

Den frischen BlÃ¤ttertortage in 8 StÃ¼cke teilen oder TK-BlÃ¤ttertortage kurz antauen lassen. In beiden FÃ¤llen gilt: er sollte nicht zu warm/weich werden, sonst lÃ¤sst er sich nicht mehr gut verarbeiten. Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Feta in einer SchÃ¼ssel zerbrÃ¶ckeln. Ich mache das immer, indem ich ihn mit der Hand zerquetsche. Mit gewaschenen HÃ¤nden ist das ja ok. Es funktioniert am besten und mit vollem KÃ¶rperkontakt kochen macht sowieso am meisten SpaÃ!

Den Schmand, die KrÃ¤uter und GewÃ¼rze (und ggf. weitere Zusatz-FÃ¼llung wie Thunfisch oder Fleisch) mit dem Feta verrÃ¼hren und abschmecken.

Einen gut gehÃ¤uften EsslÃ¶ffel Fetacreme in die Mitte der BlÃ¤ttertortage-StÃ¼cke geben. Die RÃ¤nder mit Wasser befeuchten, BlÃ¤ttertortage zu einem Dreieck falten und gut festdrÃ¼cken. Das PÃckchen sollte geschlossen sein.

Sieht gut aus und schmeckt: Die OberflÃ¤che mit etwas Wasser bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.

Die BlÃ¤ttertortage-Pakete auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

at 20:10