



Blätterteig-Häppchen



40 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Personen

Für den Teig:

2 Rolle(n) Blätterteig

1 Eigelb

2 EL Milch

etwas Sesam

Für die Lachs-Füllung:

0.5 Salatgurke(n)

150 g Räucherlachscheiben

1 Packung(en) Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)

etwas Salz und Pfeffer

Für die Paprika-Füllung:

1 rote Paprika(s)

50 g Fetakäse

1 Packung(en) Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)

etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß)

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



Blätterteig-Häppchen



40 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Blätterteigrolle(n) jeweils komplett ausrollen, zusammenklappen, festdrücken und ca. 6 cm große Kreise mit z. B. einem Glas ausstechen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen.
2. Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, anschließend mit Sesam bestreuen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10-15 min backen.
3. Gurke, Paprika, Lachs und Feta jeweils fein würfeln.
4. Die Zutaten für die beiden Füllungen jeweils miteinander vermengen.
5. Die Blätterteigkreise halbieren, mit den beiden Füllungen befüllen und servieren.