



Blätterteigtaschen mit Schinken und Käse

Man nehme für 4-6 Portionen:

1 Paket Blätterteig (270 g)
1-2 TL Senf
100 g Fontina
75 g luftgetrockneten Schinken
etwas Parmesan
etwas Olivenöl

- Teig ausrollen und halbieren oder dritteln
- Parmesan reiben
- Backofen auf 225° Umluft vorheizen

Die Teigplatten dünn mit Senf bestreichen, die Ränder frei lassen. Jeweils die Hälfte jeder Platte großzügig erst mit Käse, dann mit Schinken belegen. Die Ränder mit Olivenöl bepinseln und die unbelegte Hälfte über die belegte klappen. Ränder gut zusammendrücken. Die Päckchen kaltstellen. Später mit Olivenöl bepinseln und mit Parmesan bestreuen. 10-12 Minuten backen und heiß servieren.

Dazu einen trockenen Weißwein.