

Blätterteigtaschen mit Schafskäse

Zutaten:

1	Blätterteig (Kühltheke)
1 Becher	Schmand
100 g	gekochter Schinken
	Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence
100 g	Schafskäse
50 g	geriebener Gouda
1	rote Paprika



Zubereitung:

1. Blätterteig in Rechtecke schneiden, Schmand mit den Gewürzen verrühren.
2. Schinken, Paprika und Schafskäse in Würfel schneiden.
3. Schmandmasse, mittig auf den Teigblättern verteilen, dabei einen Rand stehen lassen.
4. Käse, Paprika und Schinken darauf geben.

Bei 200°C (vorgeheizt) ca. 15-20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

