

Zutaten für acht Stück:

Quark-Öl-Teig	
250g	Weizenmehl Typ 550
2 TL	Backpulver
1	Ei
125g	Magerquark
50ml	Milch
50ml	Pflanzenöl
	Salz
Füllung	
50g	getrocknete Tomaten in Öl
100g	Schafskäse
200g	Frischkäse
1 EL	gehackte Petersilie
je 1/2 TL	Thymian und Oregano, getrocknet
	Salz, Pfeffer
50g	geriebener Käse zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Für den Quark-Öl-Teig Mehl und Backpulver vermischen. Ei trennen und Eiweiß dazugeben. Quark, Milch, Öl und 1 TL Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 34cm x 34cm) ausrollen, in 4 gleich große Quadrate schneiden. Jedes Quadrat diagonal halbieren, so dass 8 Dreiecke entstehen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
3. Für die Füllung getrocknete Tomaten abtropfen lassen und mit dem Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Beides mit Frischkäse vermischen und mit Petersilie, Thymian und Oregano verfeinern. Käsecreme kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Füllung auf den Teigecken verteilen. Dabei einen ca. ½ cm breiten Rand frei lassen. Teigdreiecke von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem Eigelb bestreichen, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 20 Min. backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

