

HACKFLEISCH-MOZZARELLA BLÄTTERTEIGTASCHEN

HACKFLEISCH-MOZZARELLA BLÄTTERTEIGTASCHEN

Wie schon beschrieben habe ich für die lange Reise nach Italien wieder mal einiges an Proviant vorbereitet. Die Blätterteigteilchen mit Tomate-Mozzarella Füllung habe ich schon mit euch geteilt, hier noch eine Variante mit Hackfleisch. Das Rezept unterscheidet sich nicht nennenswert, nur die Füllung ist anders.



ZUTATEN FÜR 9 TEILCHEN:

1 Päckchen Blätterteig

1 Mozzarella

100g Rinderhackfleisch

1/2 kleine Zwiebel

Olivenöl

1 Ei

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Ich rolle den Blätterteig auch hier flach aus. Während der Teig etwas anwärmt (er kommt aus dem Kühlschrank) schneide ich die Mozzarella in Scheiben. Die Scheiben werden dann nochmal halbiert. Alle Mozzarellastückchen tupfe ich mit etwas Küchenpapier trocken um möglichst wenig Flüssigkeit in die Blätterteigtaschen zu bringen.

Das Hackfleisch wird kräftig gepfeffert und gesalzen. Die Zwiebel schneide ich in Stückchen. Dann schwitze ich die Zwiebelstückchen an bis sie glasig sind. Sobald es soweit ist kommt das Hackfleisch dazu. Das Ganze brate ich solange, bis das Hackfleisch durch ist. Kurz etwas abkühlen lassen, das heiße Fleisch bekommt dem Teig sonst nicht so gut.

Dann schneide ich den Blätterteig in 9 Rechtecke und gebe jeweils einen Löffel Hackfleisch und ein Mozzarellastückchen auf jedes Feld.



Noch einmal pfeffern und salzen. Dann klappe ich die Blätterteigstücke zusammen und drücke die Kanten fest. Als nächstes pinsel ich jedes Päckchen mit etwas aufgeschlagenem Ei ein.



Die eingepinselten Päckchen werden mit der Gabel oben einmal eingestochen. Dann kommt noch etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber - wichtig, wenn man wie ich 2 Sorten Päckchen macht: man sollte die Päckchen an dem was darüber gestreuselt wurde auseinander halten können!



So kommen die Päckchen für 30 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Wenn sie goldbraun sind hole ich sie wieder raus.

Dann lasse ich sie abkühlen. Man kann sie natürlich auch warm essen - die sind super lecker. Man kann sie aber auch sehr gut, so wie ich hier, in Tütchen packen und als Reiseproviant mitnehmen.

Lasst es euch schmecken!

