

Zucchini Päckchen

Einkaufsliste:



2 Blech Zucchini Päckchen
500g Blätterteig
200g Zucchini
100g Cherry Tomaten
100g Feta-Käse
1 kleine rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1TL Salz
1TL schwarzen Pfeffer
1TL fein gehackter Rosmarin
1TL Oregano
1TL Paprikapulver
1 Eiweiß
1 Eigelb+ 1 EL Milch
30g geriebenen Parmesan
1TL Oregano
Etwas Paprika oder Chili-Pulver
Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht:

Zunächst Zucchini, Feta und Tomaten in feine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken. Masse mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermengen und beiseite stellen.

Blätterteig am Tag vorher frisch vorbereiten (Rezept im Knusperstübchen) oder gekauften Blätterteig verwenden. Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen. Und in 24 gleich große Rechtecke schneiden. 12 Rechtecke auf 2 Streifen Backpapier verteilen. Eiweiß verquirlen und die Rechtecke damit einpinseln. Gemüse-Masse in die Mitte des Blätterteigs geben, zum Rand Platz lassen. Ein zweites Blätterteig-Rechteck auf die Masse legen und die Ränder gut festdrücken.

Eigelb und Milch verquirlen und die Oberseite der Päckchen mit der Masse einpinseln.

Parmesan, Pfeffer und Paprikapulver vermischen und über die Päckchen streuen. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 15-18 Minuten goldbraun backen.