



Brokkoli-Cheddar-Handpies

Knusprig, würzig, lecker

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Backen | 20-25 Min
- Fertig in | 30-35 Min

Einkaufsliste

8-10 Handpies

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 150 g Butter
- 1 EL Creme Fraiche
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Pfeffer

Für die Füllung:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Brokkoli
- 2-3 Karotten
- 100 g Frischkäse
- 100 g Cheddar
- 1 EL Petersilie
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 TL Salz
- 1 Msp. Muskat

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL Sesam
- 1 TL Organo
- 1 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer

So wird's gemacht

Zunächst die Füllung vorbereiten. Brokkoli, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Karotten und Brokkoli hinzugeben. Alles in eine Schale geben. Die restlichen Zutaten für die Füllung verrühren und beiseite stellen.

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben. Alles gut verkneten. Dünn ausrollen, kleine Kreis mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen. Füllung in die Mitte geben und einen zweiten Teigkreis auf die Füllung geben. Die Ränder andrücken. Mit einer Gabel entlang drücken. Eigelb und Milch verquirlen und die Pies damit einpinseln. Sesam, Organo, Salz und Pfeffer vermengen und die Pies damit bepinseln.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Pies 20-25 Minuten goldbraun backen.