

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Pikante Blätterteigtaschen



**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)**

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Peperoni, Aubergine und Zucchini waschen, rüsten und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden
3. Zwiebel fein hacken
4. Peperoncini fein schneiden
5. Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden
6. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln andünsten
7. Die Zucchini, Aubergine und Peperoni begeben und ca. 5 min andünsten
8. Die Tomatenwürfel und die Peperoncini begeben und nochmals kurz andünsten
9. Das Gemüse in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen

## Zutaten

2 Stk.	Blätterteig, eckig
1 Stk	Peperoni
1Stk,	Aubergine
1 Stk	Zucchini
2 Stk.	Tomaten
1 Stk	Peperoncini
½ Stk	Zwiebel
150g	Sauerrahm
1 Stk.	Eigelb
20g	Milch
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl

- 10.** Den Sauerrahm unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 11.** Die beiden Blätterteige auslegen und je 15 gleichmässige Quadrate oder Rechtecke schneiden
- 12.** Auf 15 Stück unsere Gemüsemasse verteilen und mit den anderen Stücken zudecken
- 13.** Den Rand mit Hilfe einer Gabel gut andrücken
- 14.** Das Eigelb mit der Milch mischen und danach mit einem Pinsel die Blätterteigtaschen damit bestreichen
- 15.** Im Backofen nun ca. 10-12 min Goldgelb backen