

Rezept des Monats

Bohnen-Käse-Taschen



Zutaten:

- 100g Käse VIAMALA
- 100g Käse Nufener Bergkräuter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Rolle Blätterteig (Fertigprodukt)
- 750g grüne Bohnen
- Steinsalz, schwarzer Pfeffer
- Bohnenkraut

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bereitstellen.
2. Bohnen mit Bohnenkraut, Salz u. Pfeffer blanchieren. Anschließend die holzigen Enden der Bohnen abschneiden.
3. Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Quadrate schneiden.
4. Das Ei in einer Schüssel mithilfe einer Gabel aufschlagen.
5. Den Käse (VIAMALA & Nufener Bergkräuter) in Scheiben schneiden und halbieren, diagonal abwechselnd auf den Teig legen und anschließend je nach Stärke der Bohnen, vier oder fünf Stangen auf den Käse trappieren. Zwei Ecken des Teigs über die Bohnen schlagen. Mit Ei bestreichen, salzen, pfeffern und auf ein Backblech legen.
6. Auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen. Der Käse sollte geschmolzen und der Teig goldgelb sein. Die Bohnen-Käse-Taschen warm oder kalt servieren.