

Vorspeise/Snack/Zwischengang

Ziegenkäsetaschen mit Kirsch-Cuttney

Ein universell einsetzbarer Gaumenkitzel mit Aplausgarantie

Das brauchen wir dazu:

- ✓ 25 dag frischen Ziegenkäse
- ✓ 10 dag mageren Topfen
- ✓ 2 Blatt Filo- oder Frühlingstaschenteig (Fertigprodukt)
- ✓ Frische Kräuter z.B. Kerbel, Petersilie, Basilikum...
- ✓ 1 Ei
- ✓ Knoblauch nach Geschmack, aber fehlen sollte er nicht
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ Kirsch-Cutney laut Rezept auf Seite 54

Und so gehts:

Ziegenkäse und Topfen mit der Gabel in einer Schüssel gut zerdrücken. Kräuter ganz fein hacken. Knoblauchzehen längs halbieren, Keim herausnehmen und dann mit etwas Salz am Brett zerdrücken. Kräuter und Knoblauch zur Topfen-Ziegekäsemasse zugeben und alles gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Gabel verschlagen. Die Teigblätter ausbreiten, halbieren und die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Je auf ein halbes Teigblatt ein Viertel der Ziegenkäsemischung setzen und das Teigblatt zu einem dreieckigen Päckchen falten und mit Eigelb bestreichen.

Die Ziegenkäsedreiecke auf Backpapier setzen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei Umluft 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

Tipp:

Basilikum nicht hacken, sondern mit einem sehr scharfen Messer fein schneiden da es sich sonst stark verfärbt.

Anrichten:

Mit einigen leicht marinierten knackigen Salatblättern und dem Kirsch-Chutney arrangieren.