



Käsetaschen und Schinkentaschen (je 10 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
je 10 Scheiben	Tiefkühlblätterteig	auftauen lassen ,
<i>Füllung für Käsetaschen:</i>		
200 g	Schafskäse	mit der Gabel zerdrücken
2	Tomate, klein	sehr fein würfeln
einige Blätter	Basilikum	hacken
etwas	Pfeffer	alle Zutaten zusammenrühren,würzen
<i>Füllung für Schinkentaschen:</i>		
200 g	Gekochter Schinken	in feine Streifen schneiden
1	Zwiebel	sehr fein schneiden
etwas	Butter	Zwiebeln andünsten, Schinken zugeben und
	Salz, Pfeffer	würzen
2 EL	Sahne, süß	zugeben
1 EL	gehackte Petersilie	zugeben

Fertigstellen:

- ⇒ Die Füllung wird auf die Blätterteigquadrate verteilt, Rand dabei frei lassen!
- ⇒ Ränder mit **Eiweiß** bestreichen und Quadrate zu einem Dreieck oder Rechteck zusammenfalten, festdrücken
- ⇒ Blech mit Backpapier belegen und etwas kaltes Wasser auf die freien Stellen träufeln
- ⇒ Taschen mit **Eigelb** bestreichen und bei 220°C ca. 20 Minuten backen

Filetkissen (je 10 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
je 10 Scheiben	Tiefkühlblätterteig	auftauen lassen, mit einem Trinkglas in der Mitte eine Vertiefung drücken
750 g	Schweinefilet	in 10 gleichmäßige Scheiben schneiden
2 EL	Öl	Kräuter mit dem Öl mischen, Filet bestreichen und etwas ziehen lassen. Filetscheiben in die Vertiefung des Blätterteigs legen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
	Thymian, Basilikum, Oregano	Bei 200°C 15-20 Minuten backen
etwas	Pfeffer, Salz	Erst nach dem Backen würzen!