

Zucchini – Fiorella – Blätterteigtaschen mit Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Fiorella di Tomino

2 Packungen Blätterteig

2 Zucchini

70 g Walnüsse

1 Bund Basilikum

4 TL Olivenöl

1 Eigelb

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Für das Pesto das Basilikum waschen und trocknen. Die Blätter abzupfen und mit den Walnusskernen und dem Öl pürieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Zucchini waschen und längs vierteln. Die Kerne herausschneiden und anschließend in lange Streifen schneiden. Den Fiorella di Tomino in schmale Stücke schneiden.
3. Den Blätterteig in je 8 Vierecke schneiden. Jedes Stück mit dem Pesto bestreichen und die Zucchini sowie den Fiorella di Tomino diagonal darauflegen. Die zwei gegenüberliegende Ecken des Blätterteigs anheben und zusammenlegen, so dass der Käse und die Zucchini eingepackt sind, oben und unten aber noch herausschauen. Die Blätterteigtaschen mit etwas Abstand auf ein Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Taschen ca. 20 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 30 Minuten.