



## Austernpilze mit Schafskäse in Blätterteig

### Zubereitung:

Die Austernpilze putzen, die harten Stielansätze entfernen und die Pilze kleinschneiden.

Die Paprika waschen und das Kerngehäuse entfernen. Paprika und Knoblauch würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Paprika kurz anbraten. Die Pilze hinzufügen und etwa 3-5 Minuten mit braten.

Den Knoblauch und die Gewürze dazugeben und kurz mitsautieren.

Die Blätterteigplatten laut Packungsanweisung kurz auftauen lassen und halbieren. Auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz etwas ausrollen und auf ein Backblech legen. (Backtrennpapier benutzen)

Das Pilzpaprikagemüse gleichmäßig auf den Platten verteilen. Den Schafskäse würfeln und auf das Gemüse geben. Bei jeder Blätterteigtasche alle vier Ecken in der Mitte zusammendrücken und die Taschen so schließen.

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15 - 20 Minuten backen.

### Zutaten für 3-4 Personen:

400 g Austernseitlinge

1 rote Paprika

4 Platten TK-Blätterteig

200 g Schafskäse

1 Eigelb

Milch

Basilikum, Knoblauch, Öl

Salz & Pfeffer

