

Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
100 g	Schinken
75 g	Premium Bergkäse
150 g	Premium Sauerrahm
1/2 TL	Mediterrane Kräuter
	Salz, Pfeffer
1	Eigelb

Pikante Golatschen

mit Schinken-Käse-Füllung

Anleitung

1. Den Blätterteig in sechs gleich große Quadrate teilen.

2. In den Blätterteig jeweils zwei Ecken einschneiden. Dafür einen Zentimeter vom Rand entfernt einen rechten Winkel auf zwei Ecken einschneiden.

3. Schinken klein hacken, Käse fein reiben.

4. Den Sauerrahm mit den Gewürzen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Auf den inneren Quadraten verteilen.

6. Schinken und Käse darüber verteilen.

7. Die äußeren Teigecken einschlagen.

8. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 20 Minuten backen.

Die pikanten Golatschen können kalt oder warm gegessen werden.

TIPP: Werden die Golatschen als Hauptspeise gegessen, passt dazu ein grüner Salat.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at