

Tofu-Happen

- In 30 Minuten zubereitet
- In 45 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 30 Happen



Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 350 g Blattspinat frisch od. TK (tiefgekühlt)
- 200 g Tofu
- 2 Stück Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/16 l Obers
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Milch zum Bestreichen
- Sojasauce zum Marinieren

Fülle:

Butter zerlassen, Schalotte glasig anschwitzen. Knoblauch, gehackte Spinatblätter und Tofu zugeben und kurz durchrösten, Obers zugießen und mit Salz, Pfeffer würzen, gut einköcheln lassen und kalt stellen.



Schritt 1



Schritt 2

Zubereitungstipp:

Statt Tofu kann auch Schaf- oder Hüttenkäse verwendet werden. Einfach, schnell und preiswert, es ist eine Versuchung wert!

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Spinat waschen und blanchieren, bzw. tiefgekühlten auftauen lassen, die Flüssigkeit aus dem Spinat drücken, grob hacken.
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Tofu würfelig schneiden und in Sojasauce ca. 20 Minuten marinieren.

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 15 Minuten goldbraun backen. Ober- u. Unterhitze: 220° C

Zubereitung:

1 Frischblätterteige aus der Packung nehmen und ausrollen, in 8 x 8 cm Quadrate schneiden, die Ränder der einzelnen Teile mit Wasser bestreichen. Die kalte Fülle in der Mitte mit einem Löffel aufbringen.

2 Die Quadrate zu Dreiecken zusammenfalten, Ränder mit einer Gabel andrücken. Die Häppchen auf das Backblech setzen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, mit Milch bestreichen und lt. Angabe backen.

Serviertipp:

Dazu empfehle ich eine Kräutersauce, siehe S. 16.



Griechische Happen



Die Zutaten



Die Zubereitung

Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 350 g griechischer Schafkäse
- 100 g Cocktailtomaten
- 100 g Ölpfefferoni
- Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Rosmarin
- 3 EL Milch zum Bestreichen

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- Pfefferoni gut abtropfen lassen und in ca. 1 cm Stücke schneiden.
- Schafkäse in Würfel zerteilen.

- In 20 Minuten zubereitet
- In 35 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 15 Häppchen

Zubereitung:

1 Frischblätterteige aus der Packung nehmen und ausrollen, in 8 x 8 cm Quadrate schneiden. Bei der Hälfte der Quadrate die Ränder mit Wasser bestreichen.

2 Einige Scheiben Tomaten in der Mitte auflegen, nun Schafkäse und Pfefferoni darauf legen, nach Geschmack würzen.

3 Die nicht belegten Teile darüber legen und die Enden gut andrücken. Taschen mit Milch bestreichen und auf das Backblech setzen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, lt. Angabe backen.

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.
Ober- u. Unterhitze: 220° C

Serviertipp:

Schnell, köstlich und preiswert, dazu noch kinderleicht zubereitet.

Passt als Vor- oder Hauptspeise, schmeckt nach Urlaub!

