

Zucchini-CHAMPIGNON-Blätterteig-Taschen mit Pesto



Zutaten für 4 Personen:

- 2 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
- 2 Packungen Blätterteig
- 2 Zucchini
- 70g Walnüsse
- 1 Bund Basilikum
- 4 TL Olivenöl
- 1 Eigelb



Zubereitung:

1. Für das Pesto das Basilikum waschen und trocknen. Die Blätter abzupfen. Basilikum mit Walnusskernen und Öl pürieren. Das Pesto 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 CHAMPIGNON in schmale Stücke schneiden.
3. Den Blätterteig in je 8 Vierecke schneiden. Jedes Stück mit Pesto bestreichen. Die Zucchini und den Käse diagonal darauflegen. Die zwei gegenüberliegenden Ecken des Blätterteigs anheben und zusammenlegen, so dass der Käse und die Zucchini eingepackt sind, oben und unten aber noch herauschauen. Die Blätterteigtaschen mit etwas Abstand auf ein Blech legen und mit Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Blätterteigtaschen 20 Min. backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.