

Blätterteigtaschen mit Paprikawurst

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 300 g Sobrasada
- 2 Rollen (à ca. 230 g, Kühlregal) Blätterteig
- 2 EL Honig
- 4 Stiele Majoran

Eine Pfanne erhitzen. Sobrasada pellen, in kleinen Stücken in die Pfanne zupfen und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten ausbraten. Über einer Schüssel in ein Sieb geben, mit einem Löffel ausdrücken und kurz abtropfen lassen.

Blätterteig entrollen. Eine Lage Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die abgetropfte Wurst auf dem Teig verteilen und mit Honig beträufeln. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und auf der Wurst verteilen. Die zweite Blätterteiglage daraufgeben und mit einem Gitterrost beschweren. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten hellbraun backen.

Den Blätterteig lauwarm abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Schmeckt warm oder kalt.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 07.04.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen