Kartoffel-Blätterteig-Schnitten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g	fest kochende Kartoffeln
1 El	Pesto
1 El	fein geschnittene Kräuter (Petersilie, Kerbel, Thymian o. ä.)
Salz, Pfeffer	
2	Blätterteigplatten
1	Eigelb

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, in der Schale kochen oder dämpfen und schälen.
2. Gegarte Kartoffeln in Stücke schneiden.
   Pesto und Kräuter unter die Kartoffeln mischen und dabei das Ganze zerdrücken.
   Die Masse sollte kompakt sein und noch Kartoffelstücken enthalten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Blätterteigplatten etwa 2 mm dünn ausrollen und evtl. auf eine Größe von ca. 15x20 cm zuschneiden.
4. Eine Teigplatte mit Eigelb bepinseln und Kartoffelmasse ca. 2 cm hoch gleichmäßig darauf streichen.
5. Die zweite Blätterteigplatte obenauf legen und vorsichtig andrücken, kurz kalt stellen.
   Den Backofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.
6. Das Ganze einmal längs halbieren und die Hälften in Rauten oder Dreiecke schneiden.
   Ergibt ca. 10 Schnitten.
7. Die Oberfläche der Schnitten mit Eigelb einstreichen und mit einer Gabel ein Muster einritzen.
8. Die Schnitten in den heißen Ofen schieben und die Temperatur auf 180 °C senken.
   Etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Die Kartoffelmasse kann auch mit Käse, getrockneten Tomaten, Oliven, gedünsteten Gemüse-würfeln o. ä. versetzt werden.