

Kartoffel-Blätterteig-Schnitten

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 El Pesto
1 El fein geschnittene Kräuter z.B. Petersilie, Kerbel o.ä.
Salz, Pfeffer
2 Blätterteigplatten
1 Eigelb

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, in der Schale kochen oder dämpfen.
2. Gekochte Kartoffeln schälen und 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. Blätterteigplatten etwa 2 mm dünn ausrollen.
Evtl. auf eine Größe von ca. 15x20 cm zuschneiden.
4. Eine Teigplatte mit Eigelb bepinseln.
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. Schnitten in den heißen Backofen 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 Gemüsewürfeln o. ä. versetzt werden.