# Blätterteigtaschen mit Brebirousse d’Argental und Bündnerfleisch



## Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

## Zutaten

- 150 g Brebirousse d’Argental
- 170 g Brät
- 50 g Bündnerfleisch
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ausstechform

## Zubereitungschritte

**Schwierigkeitsgrad: mittel ??????**

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Inzwischen in einer Schüssel das Brät mit dem zuvor in kleine Vierecke geschnittenen Bündnerfleisch vermengen. Den gewürfelten Käse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
3. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit der Ausstechform Kreise von etwa 15 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte jedes Kreises einen Löffel Füllung geben.
4. Die Kreise zuklappen und mit den Fingern rundum festdrücken.
5. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und verquirlen. Mit einem Küchenpinsel die Teigtaschen rundum mit Ei bestreichen und dann für etwa 20 Minuten in den Ofen geben.
6. Die goldbraun gebackenen Blätterteigtaschen aus dem Ofen nehmen und noch heiß genießen. Dazu einen grünen Salat reichen.