

Brocolitaschen

Vor- und zubereitung: ca. 30 Min.
Backen: ca. 20 - 25 Min.
Ergibt 4 Stück

250g **Kuchenteig**, geviertelt

Füllung

200g **Broccoli** in kleine Röschen geschnitten

180g **Crème Fraiche**

100g **Schinken** oder **Bündnerfleisch** in feinen Streifen

80g **Emmentaler** fein gerieben

alles in einer Schüssel mischen

Salz und **Pfeffer** aus der Mühle

wenig **Muskat**

würzen, auf die Teigecken verteilen

1 **Ei**, verklopft

Teigränder damit bestreichen und Taschen formen.
Mit dem restlichen Ei die Taschen bestreichen

Die Taschen ca 15 Min. kühl stellen.

Backen: **ca. 20 – 25 Min.** in der unteren Hälfte des auf **200 Grad** vorgeheizten Ofens.

Dazu passt ein kleiner grüner oder Mischsalat

