

Zucchinischnitten à la Sabine

Zutaten (für 8 Schnitten)

- 1 Zucchini (≈ 350 g)
- 100 g junger Gouda
- 8 Blätterteigplatten (gefroren)
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebener Muskat
- 1 Eiklar
- 1 Eigelb



1. Zucchini waschen und in einen Durchschlag grob raspeln. Mit einem Teller die Flüssigkeit auffangen. Käse dazuraspeln. Würzen. Alles für 30 Minuten stehen lassen.

2. Blätterteigplatten auftauen. Mit einem Messer die Platten halbieren. Jede zweite Platte in der Mitte kreuzweise einritzen (2 Platten bilden eine Schnitte).



3. Jeweils 3 EL der Füllung in die Teigmitten (ohne Kreuz) geben.



4. Ofen auf 200 °C vorheizen. Ei trennen. Den Rand der belegten Teigteile mit Eiklar bepinseln und die obere Platte auflegen. Mit einer Gabel den Rand eindrücken. Eigelb mit ein bisschen Wasser verdünnen und auf den Schnitten verteilen. Auf einem Blech für 30 Minuten goldbraun backen.

Tipps

- ★ Lange Partyschnitten: 2 Blätterteigplatten so ausrollen, dass ein Rechteck (40 cm x 16 cm) entsteht. Füllen, mit Parmesan überbacken, in kleine Stücke schneiden.
- ★ Lässt sich gut vorbereiten.
- ★ Dazu: *Ketchup* oder *Tzaziki*

