

## Das Juli-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Reinfeld und Umgebung e. V.

[www.landfrauen-reinfeld.de](http://www.landfrauen-reinfeld.de)

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.*

### Blätterteig-Porreepäckchen



#### Zutaten:

200 g Tiefkühl-Blätterteig

1 Stange Porree

1-2 EL Öl

100 g Schafskäse

100 g Magerquark

1 Eigelb

½ TL Paprika edelsüß

2-3 Zweige Thymian

Pfeffer, Salz

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 2 EL Milch

#### Zubereitung

Blätterteig auftauen. Den Porree putzen, in feine, halbe Ringe schneiden und in der Pfanne andünsten. Anschließend vom Herd nehmen. Der zerbröselte Schafskäse wird mit dem Magerquark, einem Eigelb sowie dem Porree verrührt und mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt. Dann die Thymianzweige waschen, abtupfen, Blättchen abzupfen und vorsichtig unterheben.

Den Blätterteig ausrollen, dann in 5 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Je 2 Esslöffel Porree-Füllung daraufgeben, zu Päckchen falten und mit der Naht nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Päckchen damit bestreichen. Bei 170 °C im vorgeheizten Backofen die Päckchen 30 Minuten backen.

Guten Appetit!