

# Gefüllte Blätterteigmuffins



## ZUTATEN

4 Champignons  
1 Zwiebel  
1 Zucchini  
100g Katenschinken, gewürfelt  
50g Emmentaler  
50g Mozzarella  
50g Parmesan  
1 Pck. Blätterteig  
2 EL Kräuterfrischkäse  
2 Tomaten  
1 Knoblauchzehe

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Champignons und Zucchini mit der Küchenfee zerkleinern. Alles ohne Fett in die kleine Komfort Bratpfanne geben und anbraten.
2. Den Katenschinken hinzugeben und weiter anbraten. Die Tomaten in der Zeit mit dem Profi Santokumesser zerkleinern und hinzugeben.
3. Zum Schluss Mozzarella und Emmentaler mit der Käseribe Deluxe in die Pfanne reiben und den Frischkäse hinzugeben. Mit der Knoblauchpresse den Knoblauch in die Pfanne pressen, salzen und pfeffern.
4. Mit dem Streufix die Backunterlage bemehlen und mit dem Teigroller den Blätterteig ausrollen.
5. Kreise aus dem Blätterteig ausstechen und die Kreise in die Backfee geben. Mit der Gemüsemasse füllen und Parmesan drüberreiben.
6. Für 20 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit  
Pampered Chef®**

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)

