



Ruppkäsetascherl




40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

1 Pkg.	Blätterteig
3 EL	Öl
1/2 Pkg	 Rupp Feinster Streich Cheddar
6 Stk	schwarze Oliven
	Salz, Pfeffer, Petersilie, Minze, Schwarzkümmel
	Frittieröl

Zubereitung

- 1 Den Blätterteig ausrollen und ganz dünn mit Öl bestreichen.
- 2 Dann Rupp Feinster Streich Cheddar auf den Blätterteig aufstreichen.
- 3 Die Oliven klein schneiden und darauf verteilen.
- 4 Nun die Petersilie und die Minze darüberstreuen.
- 5 Nun aus dem Blätterteig mit einem feinen Messer Vierecke in der gewünschten Größe schneiden und diese zu einem Dreieck zusammenklappen, wobei die Enden fest angedrückt werden.
- 6 Die Dreiecke mit Wasser benetzen und mit dem Schwarzkümmel bestreuen!
- 7 Nun die Tascherln in heißem Öl hellbraun backen. (Alternative: im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 15 Minuten backen)