

# Green Bags

Ein pikanter Snack mit Brokkoli und Möhren gefüllt

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett

### Füllung:

250 g Brokkoli  
250 g Möhren  
Salz  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
frisch gemahlener Pfeffer  
200 g mittelalter Gouda (in  
Scheiben)

### Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
50 ml Milch  
50 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
1 Ei (der Größe M)  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zum Bestreichen:

1 EL Milch

### Außerdem:

Paprikapulver  
etwa 180 g mittelalter Gouda , 6  
Scheiben

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Gemüse putzen, Brokkoli in Röschen teilen und Möhren in Scheiben schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 45 cm) ausrollen, daraus 6 Quadrate (je 15 x 15 cm) schneiden. Quadrate mit Milch bestreichen.



③ **Füllung:**

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1/3 der Quadrate zuerst mit Käse, dann mit Gemüse belegen und Crème fraîche darüber verteilen. Freie Teighälfte über die Füllung legen, an den Rändern festdrücken. Taschen auf das Backblech legen und auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. **Nach der Hälfte der Backzeit** die Taschen mit Paprikapulver bestreuen und mit Käsescheiben belegen.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus Käsescheiben vor dem Überbacken Figuren ausstechen.

