

Blätterteignester mit Erbsen und Frühlingszwiebel

Der Tradition nach werden am **Gründonnerstag** grüne Speisen verzehrt. Aber Warum? Grün ist die Farbe der Hoffnung. Sie überbringt die Botschaft, dass die Natur erwacht ist und eine geschmackvolle Ernte bietet. Meine Rezeptidee für den Gründonnerstag sind diese Blätterteignester mit Erbsen und Frühlingszwiebel. Die Idee dahinter war den Frühling auf den Teller kommen zu lassen. Das Rezept ist übrigens in Zusammenarbeit mit EP: Austria und Kotányi entstanden.

Weitere Rezeptideen für den Gründonnerstag:

- Südtiroler Spinatknödel mit Salbeibutter
- Spinatgnocchi mit Kurkuma-Parmesanchips
- Gerösteter Knödel mit Ei
- Brennessel-Strudel
- Grüne Tagliatelle mit Gorgonzolasoße



Rezept für 10 Blätterteignester mit Erbsen und Frühlingszwiebel:

- Eine Packung Blätterteig (rechteckig)
- 1 Dose Erbsen
- 2 Frühlingszwiebel
- 3 Eier
- $\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm
- 50 g geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- etwas Olivenöl

1. Zuerst die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Nun Erbsen abgießen und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

2. Dann die Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen, den Sauerrahm unterrühren, Käse und Erbsenmischung dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Als Nächstes den Blätterteig ausrollen und in ca. 8x8cm große Quadrate schneiden. Die Muffinformen mit Öl auspinseln und mit den Blätterteigquadraten auslegen. Dann die Füllung in den Formen verteilen und den Blätterteigrand, der herausragt mit etwas Füllung bepinseln. Schließlich im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.