



Rustico Leccese – gefüllte Blätterteigtaschen

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für zehn Stück):

2 Rollen frischer Blätterteig (rechteckig, aus dem Kühlregal)
150 g Mozzarella, fein gewürfelt und gut abgetropft
200 g passierte Tomaten
1 EL Olivenöl extra vergine
Salz, Pfeffer
getrockneter Oregano
1 Eigelb und 1 TL Milch zum Bestreichen

Béchamel:

250 ml Milch
25 g Butter
25 g Mehl
Salz, Muskat

Zubereitung:

Für die Béchamel Butter in einem Topf schmelzen, dann das Mehl einrühren. Nach und nach die Milch zugießen und mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und circa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dick ist. Abkühlen lassen.

Passierte Tomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano in circa 15 Minuten dick einkochen. Abkühlen lassen.

Nun den Blätterteig ausrollen und mit einem runden Ausstecher (circa 10 cm) 20 Kreise ausstechen. Auf zehn Kreise je einen gestrichenen Esslöffel Béchamel, einen gestrichenen Esslöffel Tomatensauce und einen gehäuften Teelöffel Mozzarella geben. Dann mit einem zweiten Kreis bedecken, die Ränder gut andrücken und mit einer Gabel versiegeln.

Die gefüllten Rustici zehn bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie beim Backen ihre Form behalten. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rustici mit Eigelb-Milch bestreichen und in circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.



Tipp: Tomatensauce und Béchamel müssen dick und komplett abgekühlt sein, sonst weicht der Teig durch. Zum Einfrieren die ungebackenen Rustici auf einem Blech vorfrieren und dann in Beuteln lagern. Gefroren bestreichen und circa fünf Minuten länger backen.

Varianten:

Mit Spinat: gekochten Spinat mit Ricotta statt Béchamel

Mit Schinken: etwas fein gewürfelten Kochschinken unter den Mozzarella mischen

Mit Schärfe: eine Prise Peperoncino in die Tomatensauce