

Rezept-Idee aus Malta



Sie brauchen:
Zutaten für 4-6 Personen

- 2 Päckchen gekaufter Blätterteig
- 2 kleine weiße Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- Salz und Pfeffer
- 200 g Erbsen
- 200 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 30 g geriebener Parmesankäse

Maltesische Pastizzi

Die Malteser lieben ihre Pastizzi als herzhaften Snack für zwischendurch. Pastizzi sind kleine, knusprige Teigtaschen, die traditionell mit Erbsenmus und/oder Ricotta gefüllt sind.

So ist es nicht verwunderlich, dass das maltesische Nationalgebäck vielerorts auf der sonnigen Mittelmeerinsel erhältlich ist – fast jeder Bäcker und jede Bar hat ein eigenes Rezept.

Wer Malta oder Gozo besucht, sollte die Inseln nicht verlassen, ohne die herrlich duftenden Teigtaschen probiert zu haben.

Ein „perfektes“ Pastizzi kommt frisch aus dem Ofen, ist rautenförmig und wird in Malta mit einer Tasse schwarzem Tee oder Kaffee verzehrt.

So wird's gemacht:

Zubereitung des Blätterteigs: Rollen Sie den Teig übereinander und lagern Sie ihn im Kühlschrank, während Sie die Füllung zubereiten.

Zubereitung der Füllung: Hacken Sie Zwiebeln und schwitzen Sie diese in Olivenöl an. Fügen Sie Wasser hinzu, um ein Anbrennen zu verhindern. Geben Sie dann die Erbsen hinzu und zerdrücken Sie diese leicht. Lassen Sie die Mischung abkühlen. Fügen Sie dann Eigelb, Parmesankäse und Ricotta zur Mischung hinzu.

Zubereitung der Pastizzi: Schneiden Sie den Blätterteig in Scheiben und drücken Sie ihn dünn. Geben Sie einen Esslöffel der Erbsenmischung auf jede Teigscheibe und falten Sie sie zu einer Halbmondform.

Backen: Vorheizen des Backofens auf 190 °C. Bepinseln Sie die Pastizzi mit verquirltem Ei und backen Sie sie ca. 25 Minuten lang, bis sie goldbraun sind.

 60 min

   einfach