

# Brokkoli-Quarktaschen

## Zutaten für 6 Taschen

- 300g Brokkoli
- 40g getrocknete Tomaten
- 40g geriebener Gouda, mittelalt
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 150g Frischkäse
- 200g Magerquark
- 4 EL Öl, 6 EL Milch
- 275g Mehl, 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Eiweiß
- Sesam zum Bestreuen

## Zubereitung

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen zerteilen und für 3-4 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen, auskühlen lassen und grob würfeln. Getrocknete Tomaten und Petersilie fein hacken. Knoblauch würfeln. Gouda reiben. Alles mit dem Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig Quark, Öl, Milch und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Quarkmasse verkneten. Den Teig für 20 Minuten ruhen lassen. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Rechteck (ca. 60×40 cm) ausrollen. Dieses in 6 Quadrate teilen. Die Füllung auf eine Hälfte der Quadrate geben. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Nun die andere Hälfte des Teiges über die Füllung schlagen, die Ränder dabei zusammendrücken.

Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eiweiß bepinseln und mit Sesam bestreuen.

Bei 200° für 20-25 Minuten goldbraun backen.