Pulled Pork in Blätterteigtaschen

Zutaten:

ca. 200 g Pulled Pork, 1 Platte Blätterteig, BBQ Sauce, Käse, 1 Ei, Kräuter, Frühlingszwiebel, Gewürze wie Salz, Pfeffer, Chili…..

Zubereitung:

Das Pulled Pork nach Anleitung zubereiten. Das Pulled Pork mit 2 Gabeln auseinander zupfen und nach Geschmack abschmecken und abkühlen lassen. BBQ Sauce nicht vergessen.

Den Blätterteig auslegen und in gefällige Taschen schneiden. Das Fleisch auf dem Blätterteig verteilen. An den Enden den Teig ca. 2 cm Teig überstehen lassen.

Den Blätterteig rechts und links abwechselnd zuklappen bzw. flechten und gut mit einer Gabel zusammendrücken. Eventuell noch mit Eigelb und Raspelkäse oder Frühlingszwiebeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit!