

Gemüseecken mit Mais, Paprika und Thymian

Hochzeit von Christoph und Nicola am
21.08.2004

ZUTATEN

1,5 Packungen frischer Blätterteig
1 Dose Mais
1 rote Paprika
frischer Thymian
5 Eier
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
1 Beutel geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Paprika-Pulver



ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit dem Blätterteig auslegen.
2. Darauf Mais, in dünne Streifen geschnittenen Paprika und viel frischen Thymian verteilen.
3. Die restlichen Zutaten gut verrühren und auf dem Blech verteilen.
4. Bei 200 Grad etwa 20-30 Minuten backen bis das Ganze schön gold-gelb ist.
5. Auskühlen lassen und in kleine Dreiecke schneiden.
6. Kann super eingefroren werden.