



7. Dezember

Malta

“Pastizzi“

Herzhaft
gefüllte
Blätterteig-
teilchen

Zunächst einmal:

VERZEIHUNG, liebe Insel!

Du hast uns so verwöhnt mit der fantastischen maltesischen Küche von Joseph Cassar bei unserem Erlebnis- und Genussabend! Natürlich lautet die korrekte Übersetzung im Kalendertürchen “gefüllte Blätterteigtasche“ und nicht “gegrillte Sardine“! :-O
Das war ein Setzfehler bei unserer Kalenderpremiere.

Hier kommt der ultimative und sehr sättigende maltesische Snack als Rezept:

Maltesische Pastizzi 1/2

Zutaten:

Pastizzi-Teig (so toll aber leider so aufwändig im Original)
daher gehen hier heute auch: 2 Päckchen gekaufter Blätterteig

Für die Füllung

2 kleine weiße Zwiebeln

1 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Wasser

Salz und Pfeffer

200 g Erbsen (gerne auch tiefgekühlt)

200 g Ricotta

1 Eigelb

1 Ei

30 g geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Rollen Sie den Teig übereinander. Im Kühlschrank aufbewahren, bis die Füllung fertig ist.
Für die Füllung, Zwiebeln hacken und in Olivenöl anschwitzen (nicht rösten). Nach ein paar Minuten 1 Esslöffel Wasser hinzufügen, damit die Zwiebeln garen und nicht anbrennen.



7. Dezember

Malta

“Pastizzi“

Herzhaft
gefüllte
Blätterteig-
teilchen

Maltesische Pastizzi 2/2

Zubereitung des Blätterteigs

Rollt den Teig zu einer Rolle auf. Ab damit in den Kühlschrank, bis die Füllung fertig ist.

Zubereitung der Füllung

Die Zwiebeln hacken und in Olivenöl anschwitzen (nicht rösten).

Nach ein paar Minuten 1 Esslöffel Wasser hinzufügen, damit die Zwiebeln garen und nicht anbrennen. Sobald das gesamte Wasser verdampft ist, die Erbsen und das restliche Wasser hinzufügen, damit die Erbsen kochen können. Während des Kochens, die Erbsen mit dem Löffelrücken leicht zerdrücken, um eine breiige Konsistenz zu erhalten.

Sobald die Erbsen gekocht sind, in eine Schüssel geben und einige Minuten abkühlen lassen.

Zu den Erbsen das Eigelb, den Parmesankäse und den Ricotta geben.

Mit einem Löffel oder den sauberen Händen vermengen.

Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen.

Zubereitung der Pastizzi

Blätterteigrolle herausnehmen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Man sollte das runde Muster und die Teigschichten in der Mitte sehen können.

Den Teig mit den Händen leicht zusammendrücken, so dass etwas dünnere runde Teigstücke entstehen. (wie im Video unten im Link gezeigt)

Einen Esslöffel der Erbsenmischung auf die Teigstücke geben und umschließen, so dass eine Halbmondform entsteht.

Alle Gebäckstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backen

Das Gebäck mit etwas Ei bepinseln (1 Ei, verquirlt).

Ca. 25 Minuten backen oder bis es goldbraun ist

Genießen! :)

Rezept von Damian Ciappara, Kommando Restaurant und hier ist der Link zum Video:

Quelle: <https://www.visitmalta.com/de/maltese-pastizzi-taste-of-malta/>