



Rustico leccese ? Blätterteigkrapfen mit Mozzarella und Tomaten

Die gefüllten Blätterteigkrapfen gehören im Salento, dem südlichsten Teil Apuliens zum Alltag. Man isst sie von Hand in Bars, oder kauft sie in Bäckereien oder Imbissbuden. Irgendwo werden sie fast zu jeder Tages- und Nachtzeit angeboten. In der klassischen Variante sind sie mit Béchamel, Mozzarella und Tomate gefüllt. Man kann die Rustici natürlich auch mit anderen leicht zu garenden Zutaten füllen, z.B. Zucchetti oder eingelegten Gemüsen. Sie werden heiss oder warm gegessen.

Zutaten (3 Stück)

1Stk Blätterteig ca. 38x38cm

1 Eigelb zum Bestreichen

Béchamel:

10g Tafelbutter

10g Mehl

1dl Milch

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Füllung:

80g Mozzarella

80g Pelati aus der Dose, abgetropft

3 Spritzer Zitronensaft

Oregano und Salz

Zubereitung

Béchamel:

Butter schmelzen, Mehl zugeben und gut verrühren. Milch zuerst langsam, dann schneller einrühren, damit es keine Klumpen gibt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Béchamel 10 Minuten lebhaft blubbern lassen, damit der Mehlgeschmack

verschwindet. Dabei häufig mit dem Schwingbesen durchrühren. Auskühlen lassen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Pelati absieben und den Saft auffangen, er kann für eine Suppe oder Sauce verwendet werden. Pelati zu Würfeln schneiden und mit wenig Oregano vermischen, leicht salzen und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Mozzarella würfeln.

6 Rondellen von 12cm aus Blätterteig ausstechen. 3 Rondellen mit der Béchamel bestreichen, dabei einen Rand von mindestens 1cm freilassen. Mozzarella auf der Béchamel verteilen und die Pelatiwürfel darauf geben. Teigrand mit Wasser bestreichen und mit den restlichen Rondellen zudecken, dabei darauf achten, dass keine Luftschlüsse entstehen. Eigelb verquirlen und die Rustici damit bestreichen.

Ca. 12-14 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Sie sollten nicht zu kräftig gebacken werden, so etwa goldgelb bis hellbraun. Leicht auskühlen lassen und geniessen.



Béchamel würzen



Köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet





Rustico leccese angebissen