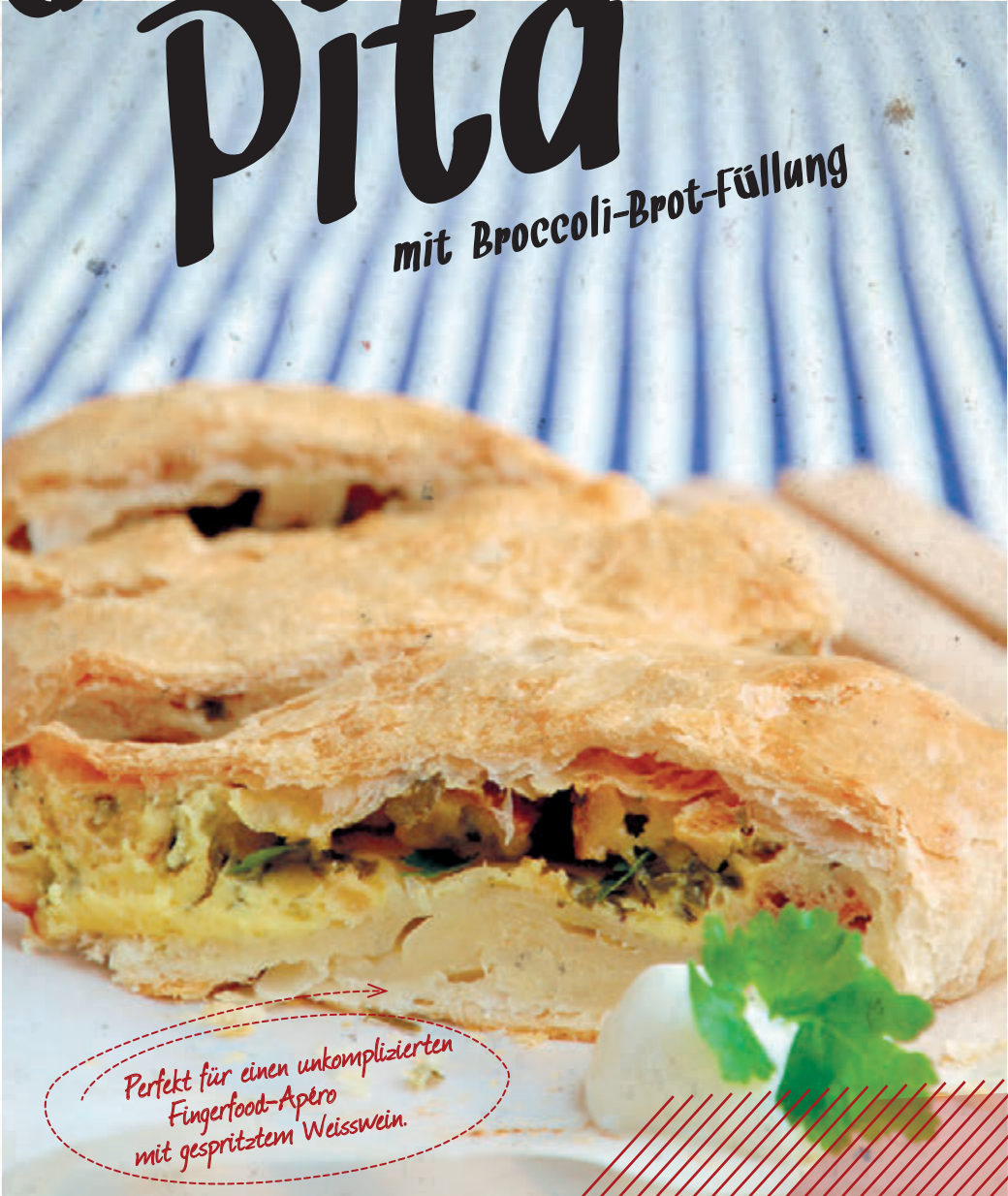
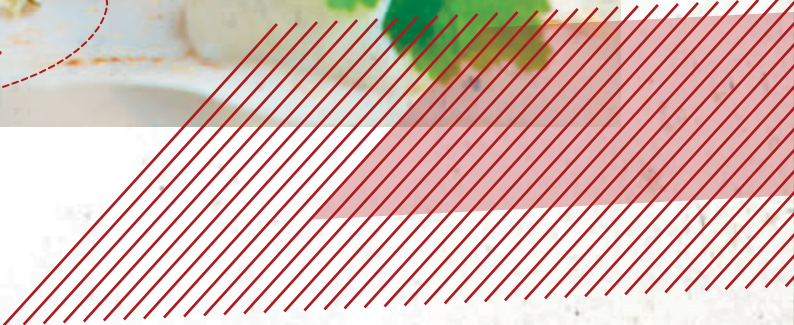


Blätterteig- Pita

mit Broccoli-Brot-Füllung



Perfekt für einen unkomplizierten
Fingerfood-Apero
mit gespritztem Weisswein.



Brot
Becel
Teig/Eier/Saup
Portione Suppe

schwangere Müttern in Not bei

Auskunftsnummer 11 50

80 g altes Brot

(Neues geht natürlich auch)

30 g Becel-Margarine

2 Blätterteig,
rechteckig, à 340 g

3 Eier

180 g Crème fraîche

85 g Broccoli-Käse-Suppe

1 Hv glatte Petersilie

1 EL Schnittlauch, gehackt

☛ 4 PERSONEN

Der Backofen wird auf 200 °C vorgeheizt und das alte Brot in kleine Klümpchen geschnitten (ca. 1–2 cm).

Die Margarine wird in einem kleinen Pfännchen geschmolzen, bis sie ganz flüssig ist. Die Brot-Stückchen werden mit der Crème fraîche und den Eiern in einer Schüssel vermischt.

➔ *Becherli behalten!*

Das Suppenpulver, die Kräuter und die geschmolzene Margarine werden daruntergehoben. Die Masse lassen wir 5 Min. stehen, damit sie ins Brot einziehen kann.

Die Teige werden vorbereitet und ausgelegt.

Die Masse wird auf den Mitten der 2 Rechtecke verteilt und die Seiten klappen wir zu einem Päckchen ein.

Gut festdrücken und bei 180 °C für 50 Min. backen.

Ist der Becher von der Crème fraîche noch da? Perfekt! Dort geben wir nun 1 EL Wasser rein und verrühren den Inhalt mit einem Pinsel. Bei halber Backzeit kann die Pita kurz damit bepinselt werden, sodass sie nachher einen glänzenden Auftritt hinlegt.

➔ *Instant, Pulver*