



## Blätterteig-Krapfen mit Ochsenschwanz und Mozzarella

Ein einfache, aber sehr leckere Art, Resten von einem Ochsenschwanz-Ragoût zu verwerten. Das Ragoût wird etwas zerkleinert und mit der Sauce und einem Stück Mozzarella in Blätterteig eingepackt und im Ofen gebacken. Simpel, wenn so gute Resten, wie von einem Ochsenschwanz vorhanden sind. Natürlich geht das auch mit bereits geschmortem Hackfleisch oder einer eher dicklichen Bolognese. Zusammen mit Salat ist das ein einfaches, feines Mahl.

### Zutaten (2 Portionen)

200g	Ochsenschwanz-Ragoût gekocht
150g	Mozzarella
6	Blätterteig-Quadrate 9x9cm
1	Eigelb

### Zubereitung

Ochsenschwanz-Ragoût etwas zerkleinern und ca. 1 1/2 El davon in die Mitter der Teig-Quadrate geben. Mozzarella halbieren, 1cm dicke Scheiben abschneiden und auf das Ragoût legen. Teig von den Ecken her über die Füllung schlagen (siehe Bilder) Nahtstellen leicht festdrücken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eigelb verquirlen und die Karpfen damit bestreichen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen und dann in die Mitte des Ofens einschieben.

Ca. 15 - 20 Minuten backen. Heiss servieren.



