



V: 25 Min.
K: 15 Min.

Blätterteigtaschen

Tipp 1:

Die Füllung können Sie auch mit geräucherter Pute, gekochtem Schinken oder auch mit Räucherfisch oder Lachs herstellen!

Füllung

1 Paket Tiefkühl-Blätterteig

Blätterteig auf die leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen, ca. 10 Min. auftauen lassen.

2 Möhren

waschen, schälen, fein raspeln,

1 Bund Frühlingszwiebeln

putzen, in feine Ringe schneiden,

200 g Champignons

putzen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne

1 EL Öl

erhitzen, die Möhren darin etwa 3 Min. schmoren, dann die Champignons dazugeben und weitere 3 Min. schmoren. Erst jetzt die Frühlingszwiebeln unterrühren, dann vom Herd nehmen. Die Masse mit

Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern

abschmecken.

Backblech mit Backpapier belegen, Ofen auf 180 °C vorheizen.

100 g Fetakäse oder 100 g geriebenen Käse

zu der Masse geben, abschmecken.

Die Blätterteigscheiben auf etwas Mehl zu doppelter Größe ausrollen, in 2 - 3 Rechtecke schneiden. Auf einer Seite der Teigplatte ca. 2 EL von der Füllung verteilen, die Ränder mit

1 verquirltem Ei

einpinseln, andere Teighälften darauf klappen und die Ränder gut festdrücken.

Die Teigstücke mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 °C ca. 10 - 15 Min. backen.

Tipp 2:

Statt Möhren und Champignons kann man z. B. auch gehackten Blattspinat verwenden.

Tipp 3:

Dazu passt sehr gut der bunte Salat von Seite 28!