



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!

## 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!

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 Teighälfte 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.