

Gefüllte Blätterteigtaschen

mit Salat



1½ Packung

Füllung 1

75 Gramm

1

2

1 kleine Dose

Zutaten:

Blätterteig

Gemischtes Hackfleisch

Zwiebeln fein gewürfelt

Champignons, fein gehackt

Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver,

Pizzagewürz

Füllung 2

30 Gramm

3 Stück

1

etwas

Außerdem:

etwas

etwas

1

etwas

Etwas

Fetakäse

Getrocknete Tomaten, fein gewürfelt

Knoblauchzehe, klein gehackt

Pfeffer aus der Mühle

Öl und Margarine zum Braten

Mehl zum Ausrollen

Ei

Sesamsaat

Paprikapulver



Für den Salat:

2 große Tomaten, 1 kleine Gurke, 1 kleine Zwiebel, 1 rote Paprika,



Zubereitung:

Füllung 1:

1. Hackfleisch mit Zwiebeln und Pilzen in wenig Fett anbraten, Tomatenmark unterrühren und pikant würzen.
2. Abkühlen lassen.

Füllung 2:

3. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen
 4. Mit Pfeffer pikant abschmecken
 5. Man muss nicht salzen, da der Käse meist Salz genug bringt
- Füllen der Taschen
6. Blätterteig auftauen, mit wenig Milch bestäubt ca. 2mm dünn ausrollen
 7. Mit einem Ravioliformer Kreise von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und in den Former legen
 8. Von den Füllungen jeweils ½ Teelöffel in die Mitte geben und die Hälften gut gegeneinander pressen
 9. Jeweils nach Füllung sortiert auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (etwas Abstand) und mit verschlagenem Ei bestreichen
 10. Nun die Hackfleisch-Taschen mit Sesamsaat, die Spinat-Fetataschen mit Paprika bestreuen.
 11. Die Gemüsetaschen ohne Garnitur lassen
 12. So kann man im gebackenen Zustand von außen erkennen, welche Füllung darin ist
 13. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180 °C (Umluft 160°C) goldbraun backen
 14. Anschließend auf Tellern dekorativ anrichten
 15. Die Blätterteigtaschen können sowohl warm, als auch kalt serviert werden

Salat

16. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen und klein schneiden
17. die Gurke und die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden
18. die Paprikaschoten halbieren
19. Stiel und Samen entfernen, waschen und ebenfalls klein schneiden
20. alle Zutaten in einer Schüssel mischen
21. aus Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer - nach Belieben Oregano - eine säuerliche Sauce rühren
22. über den Salat geben und gut durchmischen