

Blätterteig mit Lachs-Gemüse-Füllung

etwa 10 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig (10 quadratische Platten)

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Wasser

Füllung:

100 g geräucherter Lachs

4 Frühlingszwiebeln

1 rote Paprikaschote

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)

Salz

Pfeffer



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Servieren Sie dazu einen gemischten Blattsalat und einen Dip.

1. Vorbereiten: Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Lachs in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Paprika putzen und in Würfel schneiden. Lachs und Gemüse mit Crème fraîche Kräuter vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

3. Blätterteig: Füllung auf den Blätterteigplatten verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Blätterteig zu Taschen zusammenklappen, dabei die Ränder gut andrücken und auf das Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Blätterteigtaschen warm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 15 g, Kh: 18 g, kJ: 981, kcal: 235