Blätterteigtaschen mit Kräuterseitlinge

Die Blätterteigtaschen mit Kräuterseitlinge sind eine köstliche vegetarische Speise. In diesem Rezept mit Kürbis- und Rotkraut-Füllung.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
1 Stk.	Blätterteig
120 g	Kürbisse
120 g	Rotkraut
100 g	Feta
30 g	Kürbiskerne
1 Stk.	Bio-Ei
1 Schuss	Sonnenblumenöl
1 Prise	Kümmel gemahlen
1 Prise	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Blätterteigtaschen mit Kräuterseitlinge** schneidest du als Erstes den Kürbis in kleine Würfel mit einer Größe von 0,5 cm und das Rotkraut in feine Streifen. Dann gibst du Öl in eine Pfanne und erhitzt sie auf mittlerer Hitze. In der Pfanne brätst du den Kürbis und das Rotkraut unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten lang, bis es bissfest ist.

2. Währenddessen schneidest du den Feta in zirka 1 cm große Würfel und hackst die Kürbiskerne. Anschließend mischst du beides zusammen mit der Kürbis-Rotkraut-Füllung und schmeckst sie mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel ab.

3. Die Fungi Pad Kräuterseitlinge brätst du im Ganzen an und schneidest sie dann jeweils in 3 Teile. Den Blätterteig schneidest du in 6 Teile und gibst auf jeden Teil einen großen Esslöffel

der Füllung. Danach gibst du jeweils ein Stück vom gebratenen Kräuterseitling darauf.

4. Die Ecken des Blätterteigs faltest du zur Mitte hin ein und bestrichst die Taschen mit einem verquirltem Ei. Als abschließenden Schritt streust du Kürbiskerne darüber und backst die Blätterteigtaschen bei 180 °C Umluft für ca. 15-18 Minuten. Und schon sind deine köstlichen Blätterteigtaschen mit Kräuterseitlinge fertig! Guten Appetit!

Tipp