Champignon-Blätterteig-Taschen

Unerwartet hat sich Besuch angesagt? Kein Problem, mit dem Rezept für Champignon-Blätterteig-Taschen steht blitzschnell etwas Leckeres auf dem Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
150 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Thymian
1 EL	Olivenöl
3 EL	Naturjoghurt
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 Handvoll	Sesam (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Champignon-Blätterteig-Taschen zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Die Champignons gründlich putzen und in Viertel schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin Knoblauch und Zwiebeln anrösten. Anschließend Champignons und getrockneten Thymian zufügen, bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten braten. Zum Schluss das Joghurt zufügen und unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft nach Geschmack würzen, vom Herd nehmen.

3. Den fertigen Blätterteig ausrollen und in acht Vierecke gleicher Größe schneiden. Die Champignons auf die Stücke verteilen, jeweils in der Mitte platzieren. Danach die Ecken der Teigstücke übereinanderschlagen und zusammendrücken, sodass Teigtaschen entstehen.

4. Die Teigtaschen auf das Blech setzen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel die Taschen damit bestreuen. Die Sesamkörner darüber verteilen. Auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Tipp

Zu den Champignon-Blätterteig-Taschen schmeckt ein bunter Salat. Die Füllung kann man mit verschiedenen frischen Kräutern verfeinern.