Fusionsfinken

Woher die Fusionsfinken ihren Namen haben, weiß man nicht. Aber dass das Rezept ganz einfach zuzubereiten und vor allen Dingen lecker ist, so viel steht fest!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

450 g	Faschiertes (vom Rind und Schwein)
4 EL	Paniermehl
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Fleischwürze
200 g	Gemüse ((Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch))
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
0.5 Bündel	Petersilie
0.5 Bündel	Schnittlauch
2 Packungen	Blätterteig
1 EL	Öl
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die Fusionsfinken das Gemüse schälen und sehr klein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Blätterteig ausrollen und jede Rolle in 8 kleine Rechtecke schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin leicht andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Faschiertes mit Gemüse, Paniermehl, Ei, Eigelb,

Fleischwürze, Petersilie und Schnittlauch vermengen.

3. Den Backofen auf 195°C vorheizen. Faschiertes-Gemüse-Masse als Füllung mittig auf die Teig-Rechtecke verteilen. Jeweils zwei Ecken auf einer Seite der Rechtecke übereinander schlagen.

4. Ei verquirlen und die Rechtecke damit einpinseln. Etwa 25-30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zu den Fusionsfinken schmeckt frischer grüner Salat.