Gefüllte Blätterteigtaschen

Die gefüllten Blätterteigtaschen schmecken warm und kalt, perfekt mit einem Dip wie Joghurt-Kräuter-Sauce oder einem frischen Salat als Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Pflanzenöl
250 g	Faschiertes (Hackfleisch gemischt)
1 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die herzhaft **gefüllten Blätterteigtaschen** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein zerhacken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte krümelig anbraten. Dann Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und mitrösten. Die Hitze reduzieren, das Tomatenmark und die Gewürze hinzufügen und gut vermengen. Die Fleischmasse anschließend kurz abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Blätterteig ausrollen und in 6 gleich große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat mittig etwas von der Fleisch-Füllung geben. Die Teigecken diagonal zu Dreiecken zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken, sodass die Taschen gut verschlossen sind. Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech

legen. Das Ei verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen. Anschließend die gefüllten Teigtaschen im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Tipp

Die Fleisch-Fülle für die Blätterteigtaschen noch zusätzlich mit etwas zerbröseltem Feta verfeinern. Die Teigtaschen vor dem Backen mit Sesam bestreuen.