

# Teigtaschen pikant gefüllt

Diese pikanten Teigtaschen sind gefüllt mit einer würzigen Mischung aus Faschiertem, Zwiebeln, Paprika und Petersilie und sind einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 1 Stk.     | <a href="#">Blätterteig</a>               |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>                   |
| 0.5 Bündel | Blattpetersilie                           |
| 0.5 Stk.   | <a href="#">Paprika</a>                   |
| 300 g      | <a href="#">Faschiertes</a> (Hackfleisch) |
|            | Öl                                        |
| 1 Stk.     | <a href="#">Ei</a>                        |
| 1 EL       | Paprikapulver (edelsüß)                   |
| 1 TL       | Paprikapulver (scharf)                    |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>          |
| 1 Stk.     | Eidotter (zum Bestreichen)                |
| 1 EL       | Milch (zum Bestreichen)                   |

## Zubereitung

1. Um **pikant gefüllte Teigtaschen** zuzubereiten, die Zwiebeln schälen und fein zerhacken. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und die gewaschene Petersilie fein hacken.
2. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Petersilie darin 3 Minuten anbraten. Dann etwas abkühlen lassen. Das Faschierte mit der Zwiebel-Paprika-Mischung und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den [Blätterteig](#) ausrollen und Kreise oder Quadrate von etwa 12 cm schneiden. Auf jedem Kreis einen Teelöffel der Fülle geben. Die Ränder des Teigs mit Wasser bepinseln und die

Teigtaschen zusammenklappen. Die Ränder mit einer Kuchengabel festdrücken.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gefüllten Teigtaschen mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Die pikant gefüllten Teigtaschen warm mit einer würzigen Sauce oder Dip und einem gemischten Salat servieren.