

Gemüsetaschen

von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

Gemüse-Teigtaschen

- 1.0 kg Blätterteig
1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
 2. Tomaten, Zucchini, Rindfleisch und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Feta klein würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, das Öl beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
 3. Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jedes Teigstück mittig mit Gemüse Mischung belegen.
 4. Das Eigelb mit etwas Milch oder Rahm verrühren. Die Ecken der Teigquadrate damit bestreichen, diese hochnehmen und zur Mitte falten, dabei die Spitzen leicht überlappen lassen. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen. Den Rest des Fetts fein zerbröseln und darüberstreuen.
 5. Die Blätterteigtaschen im 220 Grad heißen Ofen (Umluft 200 Grad) auf der untersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen. Heiss oder lauwarm servieren.

2.0 Stück Zucchini

100 g Rindfleisch

100 g Kohlrabi

100 g Rindfleisch

100 g Feta (griechischer Schafskäse)

2.0 Stück Eier Eigelb

1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
2. Gemüse in kleine Würfel schneiden. Feta klein würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, etwas Öl beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
3. Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jedes Teigstück mittig mit Gemüse Mischung belegen.
4. Das Eigelb mit etwas Milch oder Rahm verrühren. Die Ecken der Teigquadrate damit bestreichen, diese hochnehmen und zur Mitte falten, dabei die Spitzen leicht überlappen lassen. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen. Den Rest des Fetts fein zerbröseln und darüberstreuen.
5. Die Blätterteigtaschen im 220 Grad heißen Ofen (Umluft 200 Grad) auf der untersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen. Heiss oder lauwarm servieren.